

Préparation

1. Retirer le couvercle de métal. Couvrir le contenant d'un couvercle anti-éclaboussures pour le micro-ondes. Cuire 4 minutes à puissance maximale ou jusqu'à ce que les canneberges commencent à ramollir et que la préparation bouillonne.
2. Retirer le couvercle anti-éclaboussure. À l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement les canneberges. Poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes, en vérifiant la consistance toutes les 30 secondes. Lorsque les canneberges ont éclaté et que la préparation a épaissi légèrement, la confiture est prête !

*Servir au déjeuner avec du yogourt et des granolas,
sur une viande ou en antipasti avec du fromage.*

SCIENCE &
fourchette

sciencefourchette.com

confiture de canneberges maison.

aux saveurs de

250 ml (4 oz)
