

## Confit de fruits rouges



## Confit de fruits rouges

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour personnes

### Ingédients

250 g de myrtilles 250 g de framboises 250 g de mûres 30 cl de vinaigre de framboises 45 cl de vin rouge (pinot noir de préférence) 100 g de sucre cristallisé 150 g de miel 10 grains de poivre noir 1 pincée de cannelle 1 pincée de réglisse 1 étoile de badiane 2 gousses de vanille 3 cuillères à café de vinaigre balsamique

### Préparation

Mettez le vinaigre de framboises, le vin, le sucre, le miel, les épices, la vanille dans une casserole, portez à ébullition et laissez réduire de moitié (comptez environ 30 min).

Pendant ce temps, rincez rapidement les fruits, égouttez-les sur du papier absorbant et répartissez-les par couches dans les pots. Portez à nouveau le sirop à ébullition, versez-le sur les fruits, ajoutez le vinaigre balsamique dans chaque pot et retournez-les. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur. Gardez-les ainsi au frais 2 à 3 semaines avant de les consommer.

Notes personnelles