

## Confiture d'argousier au thym et au basilic



Photo Hugo-Sébastien Aubert, La Presse.

PORTION 1 <b>pot de 250 ml</b>	
<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
300 g (2 tasses) d'argousier 1 c. à café de thym en poudre 20 feuilles de basilic frais, coupées en très fins morceaux 300 g (1 1/2 tasse) de sucre 80 ml (1/3 tasse) d'eau  Les baies d'argousier se conservent très bien au congélateur.	1. Verser tous les ingrédients dans une casserole. Mélanger avec une cuillère de bois et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter 20 minutes à découvert, en remuant régulièrement.  2. Verser la confiture dans un pot stérilisé préalablement, fermer immédiatement puis laisser reposer à température ambiante. Conserver au réfrigérateur après l'ouverture.

Source : [barbaragateau.com](http://barbaragateau.com)

Visitez notre site web : [marchepublicdudswell.com](http://marchepublicdudswell.com) et suivez-nous sur facebook