Confiture de fruits rouges aux graines de chia

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de fruit (une mélange de fraises, de groseilles, de cerises et de framboises)
1 gousse de vanille (fendue et égrenée)
3 cuillères à soupe de graines de chia
3 cuillères à soupe de sirop d’agave

Méthode de préparation

1. **Coupez tous les fruits (dénoyautés) en morceaux et versez-les dans un poêlon. Ajoutez un fond d’eau et portez à ébullition.**
2. **Remuez jusqu’à ce que les fruits se désagrègent et ajoutez la vanille (la gousse fendue et les graines), les graines de chia et le sirop d’agave. Continuez à remuer, puis laissez reposer pendant un quart d’heure. Remuez de temps en temps.**
3. **Retirez la gousse de vanille.**
4. **Versez la confiture dans des bocaux en verre propres et laissez refroidir. Conservez au réfrigérateur.**