



CONFITURE DE FRAISES À LA MENTHE

INGRÉDIENTS

1,5 kg de fraises
1 citron
1 kg de Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say
Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

Laver les fraises à l'eau froide, les équeuter et les couper en 2 ou en 4 selon la grosseur

Dans un saladier, bien mélanger les fraises avec le sucre et le jus de citron et laisser macérer quelques heures au frais

Verser la préparation dans une bassine à confiture

Porter le mélange à ébullition à feu vif puis maintenir l'ébullition à feu moyen pendant 30 minutes environ tout en remuant et en écumant si nécessaire

Ajouter les feuilles de menthe fraîches et poursuivre la cuisson quelques minutes en remuant doucement

Remplir alors vos pots à chaud, les couvrir immédiatement et retourner les pendant 3 minutes