DE LA TERRE À L'ASSIETTE : FRAISE

CONFITURE DE FRAISES

Temps de préparation :

Environ 15 minutes

Temps de cuisson :

Environ 20 minutes

Economie réalisée :

Produire vous-même vous aura permis d'économiser entre 2 et 4,50 euros !

USTENSILES

- Balance de cuisine
- Planche à découper
- Couteau de cuisine
- Casserole
- Cuillère en bois/spatule
- Presse-agrumes
- Pots en verre avec couvercles
- Entonnoir
- Linge propre

INGRÉDIENTS

- 500 gr de fraises
- 220 gr de sucre
- 1/2 jus de citron
- 1 càc d'agar-agar

RECETTE EN 2 ÉTAPES

1. Laver et équeuter les fraises puis les mettre dans le bol avec le sucre et le jus de citron, cuire 20 min/100°/Vit 2. 3 min avant la fin ajouter l'agar-agar et bien mélanger.

2. Vous pouvez laisser cuire un peu plus selon la consistance souhaitée. Verser ensuite la confiture dans les pots préalablement nettoyer à l'eau chaude puis retourner.

Cofinancé par l'Union européenne