

CONFITURE DE FRAISES



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** SmoothieMix

Ingrédients : 6

- 1,5 kg de fraises - 40 g de gélifiant à confiture - 1,6 kg de sucre - 1 noix de beurre

1. Lavez et équeutez les fraises. Passez-les au Smoothiemix, et pesez 1,4 kg. Versez le coulis dans une casserole et faites chauffer.

2. Dans un bol, mélangez le gélifiant avec 2 cuillères à soupe de sucre. Saupoudrez-en le coulis en remuant délicatement avec une cuillère en bois. Portez à ébullition pour 3 minutes sans cesser de remuer. Ajoutez le sucre et le beurre, ramenez à ébullition pendant 3 minutes en mélangeant continuellement. Dès la fin de la cuisson, remplissez à ras bord vos pots de confiture.

Astuce du chef :

Remarque : vous trouverez facilement le gélifiant à confiture (à base de pectine de pomme), au rayon sucre de votre magasin d'alimentation.

