

CONFITURE DE FRAISES



Préparation : 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** Extra Press

Ingrédients : 6-8 pots

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

1. Lavez les fraises. Passez-les à l'Extra Press, 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.

3. 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.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■