

## Recette : Confiture de fraises et menthe

### **Ingrédients :**

- 1kg fraises
  - 500g sucre gélifiant
  - 1 citron
  - 8 feuilles de menthe
- (Ça fera environ 6 verres de confiture)



### **Matériel :**

- mixeur plongeant
- marmite
- presse-citron
- passoire
- couteaux
- louche
- 6 pots de confiture vides

**1**



Il faut 1 kg de fraises. Vous pouvez les ramasser dehors ou simplement les acheter au supermarché.

**2**



Lavez bien les fraises et coupez-les en petits morceaux

**3**



Versez 500g de sucre gélifiant dans une marmite

**4**



Ajoutez les fraises au sucre.

**5**



Pressez le jus d'un citron

**6**



Ajoutez le jus de citron aux fraises

7



Mélangez bien le tout et laissez reposer pendant 10 minutes.

8



Portez les fraises à ébullition et laissez mijoter pendant environ 10 minutes.

9



Maintenant, réduisez les fraises en purée.

10



Vous pouvez enlever la mousse qui se crée.

11



Ajoutez ensuite les feuilles de menthe à la confiture et laissez mijoter pendant encore 5 à 10 minutes. Ensuite, retirez les feuilles.

12



Remplissez maintenant les pots avec la confiture et retournez-les immédiatement, laissez-les reposer pendant au moins 5 minutes.

