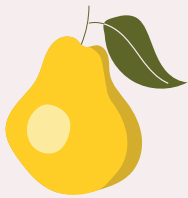




CONFITURE AUX FRUITS

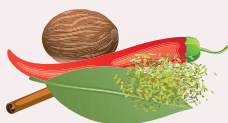
INGRÉDIENTS



1 kg de fruits



660 g de sucre



Épices et
herbes (cannelle,
menthe, etc.)

ÉTAPE 1 : Laver et stériliser les bocaux.

ÉTAPE 2 : Laver et couper les fruits.

ÉTAPE 3 : Faire cuire les fruits à feu fort jusqu'à ébullition puis réduire le feu.

ÉTAPE 4 : Ajouter le sucre, les épices et les herbes.

ÉTAPE 5 : Laisser réduire jusqu'à ce que le mélange gélifie.

ÉTAPE 6 : Mixer si vous le souhaitez. Mettre la préparation chaude dans les bocaux et fermer.