

La confiture de fraises de Nostradamus



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

10 mn

Temps de cuisson

20 mn

Ingrédients :

- 1 citron
- 500 g de fraises
- 200g de sucre
- 100 g de miel

Recette :

- Nettoyer les fraises, les couper en morceaux
- Ajouter le sucre, le miel et le citron porter à ébullition
- Laisser cuire jusqu'à obtenir la texture souhaitée (vous pouvez tricher un peu en incorporant une feuille de gélatine à la préparation chaude)
- Verser dans un pot stérilisé.

Le grain de sel d'Arthaud :

Pour une confiture plus épicée, ajouter une cuiller à café de gingembre. Attention les confitures au miel se conservent un peu moins bien.

