

Confiture fraises framboises

Il y avait des fraises et des framboises à profusion à la cueillette. J'en suis donc revenue avec plusieurs kilo de fraises et un peu moins de framboises (c'est plus long à cueillir). J'en ai profité pour commencer la saison des confitures. J'ai utilisé de la pectine de pomme fait maison. L'année dernière, j'avais fait de la gelée de pomme au cidre et j'avais conservé la chair des pommes pour m'en servir dans les confitures qui ne gélifient pas sans aide. J'ai mis cette purée dans des cubes à glaçons.



Ingrédients: *(pour 4 pots)*

500 g de fraises

500 g de framboises

600 g de sucre cristallisé

100 g de jus de citron (env 1 gros)

2/3 cubes de pectine de pomme

Préparation:

1- Laver et couper les fraises en quatre et les mettre dans le bol du Thermomix. Ajouter 300 g de sucre.



2- Rincer les framboises et les mettre dans le bol. Ajouter le reste du sucre et le jus de citron.



3- Programmer 15 min/100°C/Sens Inverse/Vit 2 . Mettre le panier cuisson sur le couvercle à la place du gobelet.

6- Ajouter la pectine et cuire à nouveau 15 min/100°C/Sens Inverse/Vit 2 toujours avec le panier cuisson sur le couvercle. Si la confiture déborde, ne pas baisser la

température mais augmenter la vitesse à 3.



7- Mettre en pot et les retourner jusqu'à complet refroidissement.





cestmeilleurfaitmaison.fr