



Plats d'accompagnement

Confiture fraises/rozes

Pour 2 personnes.

Ingrédients

5 roses (non traitées)
1/2 citron (le jus)
500 millilitres d'eau
500 grammes fraises (en morceaux)
500 grammes de sucre gélifiant

Méthode de préparation

Recueillez les pétales de rose et portez-les à ébullition dans l'eau. Laissez mijoter 20 minutes. Versez-les dans un chinois et récupérez le liquide dans la casserole.

Mélangez-y les fraises et le jus de citron et portez de nouveau à ébullition. Ajoutez le sucre et laissez épaissir à feu doux. Enlevez régulièrement l'écume. Remplissez bien des bocaux Weck avec la confiture chaude et faites refroidir les bocaux en les retournant.

Ustensiles de cuisine

Passoire

