

Gelée de fraise



Niveau
Facile



Préparation
10 min



Temps total
1 h 25



Pour
4 pots

 **recette facile!**

- 1 000 g de fraises fraîches, lavées et équeutés
- 50 g d'eau
- 800 g de sucre en poudre
- 2 sachets d'agar-agar (4 g env.)
- 30 g de jus de citron

Ustensile(s) : passoire fine, casserole, 4 pots à confiture à fermeture hermétique

1. Mettre les fraises et l'eau dans le bol, mixer **30 sec/vitesse 10**, puis filtrer à l'aide d'une passoire fine au-dessus d'un récipient.

2. Verser et peser le jus de fraise dans

le bol. Ajouter le sucre, l'agar-agar et le jus de citron, puis cuire **16 min/Varoma/vitesse 2**, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle pour favoriser l'évaporation. Transvaser dans des pots stérilisés (voir encadré p. 74), puis conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à ouverture du pot. Conserver au frais après ouverture.

||| Pour 1 pot : 3 723,5 kJ / 879 kcal / Protéines 1,5 g / Glucides 213,5 g / Lipides 0,5 g / Sodium 8,5 mg

CONFITURES DE FRUITS



Retrouvez encore plus d'inspiration avec notre collection de recettes « Confitures de fruits » sur Cookidoo.fr

 **recette économique!**

Confiture de mirabelles



Niveau
Facile



Préparation
10 min



Temps total
1 h 20



Pour
4 pots

- 1 000 g de mirabelles, dénoyautées
- 700 g de sucre en poudre
- 70 g de jus de citron fraîchement pressé

Ustensile(s) : 4 pots à confiture à fermeture hermétique, casserole, torchon propre

1. Mettre les mirabelles, le sucre et le jus de citron dans le bol, puis cuire **35 min/Varoma/vitesse 1**,

en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle pour favoriser l'évaporation. Transvaser dans des pots stérilisés (voir encadré p. 74), puis conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à ouverture du pot. Conserver au frais après ouverture.

||| Pour 1 pot : 3 614,5 kJ / 853,3 kcal / Protéines 1,3 g / Glucides 212,5 g / Sodium 11,3 mg