
















# Confiture fraise-menthe

Ingrédients (pour environ 4 pots de 370g)			
	1 kg de fraises		1 jus de citron
	600 g de sucre		3 branches de menthe

Ustensiles	
	1 casserole
	1 couteau
	1 presse-agrumes
	1 entonnoir
	4 pots de 370g

Préparation		
		
1. Laver la menthe et les fraises.	2. Équeuter et couper les fraises.	3. Presser le jus de citron.
		
4. Faire cuire à feu vif les fraises, le citron, la menthe et le sucre et baisser le feu à ébullition. Cuire environ 2h.	5. Quand la confiture est prête, enlever les branches de menthe.	6. Verser la confiture dans les bocaux préalablement ébouillantés et retourner sur le couvercle.