



Confiture de fraises et de pastèque



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de fraises

600 grammes de pastèque

500 grammes de sucre gélifiant maxi fruit (ou de Gelfix Dr. Oetker)

Méthode de préparation

- 1.** Rincez les fraises et équeutez-les.
- 2.** Coupez la chair de la pastèque en cubes. Épépinez-la au mieux.
- 3.** Mélangez les fraises, la pastèque et le sucre gélifiant. Laissez reposer 2 heures au frigo.
- 4.** Portez à ébullition et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.
- 5.** Répartissez la confiture dans des pots, couvrez-les et retournez-les pour les laisser refroidir.