

Confiture d'arbouses

Ingrédients:

Arbouses

Sucre fin

Agar-agar

Citron

- Laver les arbouses.
- Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (env 10-15 minutes)
- Récupérer le jus obtenu.
- Peser ce jus et y ajouter 1/3 du poids de sucre et 1 jus de citron.
- Faire cuire de nouveau 15 minutes en remuant
- Ajouter l'agar-agar (3g/kg)
- Porter à ébullition 5 min puis verser dans des pots.

Les refermer de suite et les poser à l'envers jusqu'à ce qu'ils soient froids.



Confiture d'arbouses

Ingrédients:

Arbouses

Sucre fin

Agar-agar

Citron

- Laver les arbouses.
- Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (env 10-15 minutes)
- Récupérer le jus obtenu.
- Peser ce jus et y ajouter 1/3 du poids de sucre et 1 jus de citron.
- Faire cuire de nouveau 15 minutes en remuant
- Ajouter l'agar-agar (3g/kg)
- Porter à ébullition 5 min puis verser dans des pots.

Les refermer de suite et les poser à l'envers jusqu'à ce qu'ils soient froids.

