

## *Confiture de fraises et céleris*

### *Pour 270g de confiture*

*200g de fraises lavées et équeutées*

*100g de céleri branche*

*140g de sucre*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

*Le zeste d'un citron*

Coupez les fraises et le céleri branche en morceaux, mettez-les dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et le jus de citron. Faites cuire à feu moyen pendant 20-25 minutes en remuant de temps en temps. En fin de cuisson mixez la confiture pour éliminer les morceaux et versez-la dans un pot propre et sec, refermez-le et retournez-le pour stériliser l'intérieur, laissez refroidir et stockez à moins que vous soyez pressé d'y goûter!!!