

CONFITURE DE FRAISE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 700 g de fraises
- 560 g de sucre
- 15 g de jus de citron
- 3 g d'agar-agar

Préparation :

- équeuter et couper en deux les fraises
- mettre dans le bol, les fraises et le sucre
- puis remuer 30 secondes en sens inverse vitesse cuillère
- réserver pendant 30 minutes
- ajouter le jus de citron
- cuire 25 minutes à 100°C vitesse 2 avec le panier de cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol pour éviter les projections
- ajouter l'agar-agar puis cuire 3 minutes à 100°C vitesse 2
- puis si vous n'aimez pas les morceaux mixer 10 secondes à vitesse 5
- transvaser le contenu du bol, dans des pots de confiture
- puis fermer les pots et les retourner jusqu'à refroidissement complet

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.