

CONFITURE DE FRAISES SANS SUCRE AJOUTÉ

[La cuisine de Laëty](http://la-cuisine-de-laety.com) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 500g de fraises
- 20g de Jus de Citron
- 10g de Pectine

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres

Robots :

- > Mettre les fraises, le jus de citron et la pectine dans le bol du robot
- > Placer le varoma sans le couvercle sur le bol du robot
- > Programmer 40 Min / Varoma / Vitesse 1
- > Au bout de 10 Min, baisser la vitesse sur 0,5 pour éviter trop de débordement
- > Vérifier la consistante de la confiture et prolonger de 5 à 10 Min la cuisson
- > Laver à l'eau très chaude un pot en verre
- > Verser la confiture dans le pot
- > Retourner le pot jusqu'à se qu'il refroidisse complètement
- > Une fois le pot de confiture ouvert, conserver le pot de confiture au réfrigérateur