



Confiture de pétales de roses et de fraises Label Rouge

10 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 260g de fraises
- 40g de pétales de roses non traitées
- 100g de sucre roux



Préparation :

Étape 1

Lavez les fraises et coupez les en deux.

Étape 2

Si possible, laissez les masser 1/2 journée avec le sucre à température ambiante.

Étape 3

Effeuillez les roses en veillant à retirer les pistils. Rincez les à l'eau au besoin.

Étape 4

Mettez vos fraises avec le sucre dans une casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Étape 5

Ajoutez les pétales de roses et mélangez bien.

Étape 6

Laissez cuire 15 minutes en mélangeant de temps en temps.

Étape 7

Pendant ce temps, lavez à l'eau très chaude un pot à confiture et laissez le sécher.

Étape 8

Au bout des 15 minutes, mixez le contenu de la casserole.

Étape 9

Versez le dans votre pot à confiture, fermez bien et retournez le pot.

Étape 10

Laissez le pot comme cela pendant 12h.

Conseil(s) : Plus vos roses sentiront bon, meilleures elles seront. min

