

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 masserer 1/2 journée avec le sucre à température ambiante.

Étape 3
Effeuillez les roses en veillant à retirez 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