

• Confiture de fraises sans cuisson

- 1,5 litre (6 tasses) de fraises fraîches ou surgelées et décongelées
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus d'orange
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
- 1 paquet de 45 g de pectine en poudre pour confiture à congeler

PRÉPARATION

1. Passez 2 tasses de fraises dans l'Extrachef en les laissant en moyens morceaux. Mettre dans un bol
2. Mettre le reste des fraises dans l'Extra chef avec le jus d'orange et mettre en purée. Ajouter le sucre. Tourner quelques coups encore. Ajouter ce mélange aux fraises en dés. Bien mélanger et laisser reposer 15 minutes.
3. Ajouter la pectine et brasser 3 minutes. Laisser reposer 5 minutes. Mettre la confiture dans des petits garde gèles et congeler.
4. La confiture se conserve au congélateur pendant 1 an ou au réfrigérateur pendant 3 semaines.