



Confiture de fraises au miel de fleurs Lune de Miel

Niveau de difficulté : moyen

Temps de réalisation : 60 minutes

Recette pour 2 pots

Ingrédients

- 500 g de fraises
- 120 g de Miel de Fleurs Lune de Miel®
- 155 g de sucre en poudre
- Le jus d'un citron jaune

1. Equeuter les fraises et couper les plus grosses en deux ou en quatre. Les disposer dans un saladier.
Ajouter le sucre en poudre et le jus de citron. Couvrir et laisser reposer au frais toute une nuit.
2. Le lendemain, égoutter les fraises et récupérer le jus obtenu. Verser ce dernier dans une casserole. Ajouter le Miel de Fleurs Lune de Miel®.
Faire chauffer et laisser réduire pendant 5 minutes.
Ajouter les fraises, mélanger et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes au moment de la reprise de l'ébullition.
3. Mettre immédiatement en pot, les fermer et les retourner. Laisser refroidir puis les remettre à l'endroit. Cette confiture se conserve 2 mois environ.