

Soupe de fraise

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de traitement thermique : 35 minutes

Recette pour une conserve

Ingrédients

- Une vingtaine de fraises
- Menthe
- 1 cuillère à café de jus de citron

Matériel

- 1 terrine Le Parfait Super 350
- 1. Laver et équeuter les fraises.
- 2. Les mettre dans un mixeur avec la menthe et le jus de citron. Mixer finement. Pour un résultat bien lisse, passer le coulis au chinois.
- 3. Remplir les terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 35 min à 100° C.