

Et si on dégustait une ...

Confiture Fraise Menthe au sirop d'érable

Par Armelle
Blogueuse

<http://lesgourmandsdisentdarmelle.over-blog.com>

Ingrédients

- 750 g de fraise
- 200g de sucre cristallisé
- 50g de [sirop de menthe fraîche Eloïde](#)
- 150g de sirop d'érable
- 1 cuillerée a soupe de jus de citron
- 3 feuilles de menthe fraîche



Au Thermomix

1. Lavez et coupez les fraises en deux
2. Mettre les fraises dans le bol , ajoutez le sirop de menthe et d'érable, le sucre, feuille de menthe et le jus de citron
3. Programmez 3 sec Vit 4
4. Programmez 6 min /Varoma/ fontion mijotage en enlevant le gobelet
5. Programmez ensuite 7min/ Varoma/ Fonction mijotage en mettant le varoma sur le thermomix (*surtout ne le retirer pas car la confiture peut s'écouler et se faire la malle !*)
6. Programmez 20 minutes / Varoma/ Vit 1

Sans Thermomix :

1. Presser le citron. Laver et coupées les fraises en deux
2. Mettre les fraises, le jus de citron dans une bassine ou casserole.
3. Mettre à cuire puis à bouillir en remuant régulièrement. Il faut laisser les fraises cuire au moins 10 minutes avant d'ajouter les ingrédients sucrés
4. Ajouter donc à ce moment là le sirop d'érable, le sirop de menthe, le sucre à confiture et les feuilles de menthe
5. Bien mélanger et laisser cuire à bouillon en remuant tout le temps pendant une bonne demi-heure. Tout dépend après de la qualités des fraises et de leur quantité d'eau.
6. Écumer de temps en temps la mousse qui se forme en surface (qui serait alors dans les pots par la suite si on ne l'enlève pas).
7. La confiture doit épaissir et il suffit de vérifier la cuisson en mettant une cuillerée à café de confiture dans un petit bol au frais pendant 1 ou 2 minutes pour vérifier la consistance.
8. Mettre dans des pots de confiture. *Bien fermer les couvercles à fond, puis retourner les pots. Laisser refroidir ensuite jusqu'à température ambiante.*