KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Marmelade de fraises et d'oranges

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 4 pots à confiture.

Ingrédients

800 g Fraises fraîches très mûres
350 g Sucre
3 pièce Oranges naturelles (200 ml de jus)
3:1 Gélifiant
4 bocaux à vis

Préparation

Mélangez le sucre avec le gélifiant en proportion 3:1.
Lavez les fraises, nettoyez-les, coupez-les très finement et mettez-les dans une marmite.
Sucrez déjà un peu les baies. Râper le zeste d'une orange directement sur les fraises avec une râpe de cuisine fine et ajoutez le reste du sucre.
Remuez le tout vigoureusement à l'aide d'une grande cuillère, puis portez à ébullition à feu vif tout en remuant. Pressez les oranges et ajoutez le jus aux fraises.
Laisser mijoter pendant environ deux minutes.
Réduire en purée grossière environ la moitié du mélange à l'aide d'un mixeur plongeant, remuer à nouveau vigoureusement, puis laisser mijoter pendant trois minutes.
Versez la confiture dans les pots rincés à froid.
Conserver au réfrigérateur et consommer dès que possible.