



Confiture de fraises légère



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de fraises

1/2 citron (pour le jus)

1/2 paquet pec plus (10 g)

125 grammes de barre de chocolat (substitut de sucre)

Méthode de préparation

- 1.** pour 2 à 3 pots de 250 g
- 2.** Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux.
- 3.** Versez les fraises et le jus de citron dans une casserole profonde à fond épais.
- 4.** Portez doucement à ébullition, et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 10 minutes.
- 5.** Retirez du feu, et incorporez le Pec Plus.
- 6.** Remettez la casserole sur le feu, et ajoutez le Tagatesse. Remuez bien, et faites chauffer 30 secondes.
- 7.** Versez la préparation dans des bocaux (stérilisés), jusqu'au bord. Remettez aussitôt le couvercle, et retournez sur le plan de travail.
- 8.** Laissez refroidir.