Confiture de fraises et de pastèque

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de fraises
600 grammes de pastèque
500 grammes de sucre gélifiant maxi fruit (ou de Gelfix Dr. Oetker)

Méthode de préparation

1. **Rincez les fraises et équeutez-les.**
2. **Coupez la chair de la pastèque en cubes. Épépinez-la au mieux.**
3. **Mélangez les fraises, la pastèque et le sucre gélifiant. Laissez reposer 2 heures au frigo.**
4. **Portez à ébullition et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.**
5. **Répartissez la confiture dans des pots, couvrez-les et retournez-les pour les laisser refroidir.**