

Confiture de framboises-nectarines

5 - 6 pots de



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.



Ingrédients:

Pour la recette:

1 sachet Sucre Gélifiant Gelfix de Dr. Oetker
500 g de framboises
500 g de nectarines
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
zeste râpé d'un citron
1 c. à s. jus de citron
5 feuilles de menthe

1 La préparation:

Plongez les nectarines quelques instants dans l'eau bouillante, sortez-les, puis passez-les sous l'eau froide. Pelez les nectarines, coupez-les en deux puis dénoyautez-les.

- 2 Coupez la chair en petits dés. Dans une casserole, mélangez les nectarines avec le Bourbon sucre vanille de Dr. Oetker et 250 g du paquet de sucre gélifiant Gelfix de Dr. Oetker.
- 3 Portez à ébullition sur feu vif. Maintenez une ébullition forte env. 3 min. sans cesser de remuer, puis retirez du feu. Remplissez de moitié les pots. Laissez reposer env. 15 min.
- 4 Dans une casserole, mélangez les framboises, le zeste râpé et le jus de citron avec le reste (250 g) du paquet de sucre gélifiant Gelfix de Dr. Oetker.
- 5 Portez à ébullition sur feu vif. Maintenez une ébullition forte env. 2 min. sans cesser de remuer. Ajoutez la menthe ciselée, poursuivez l'ébullition encore 1 min. Retirez du feu.
- 6 Versez délicatement la confiture de framboises sur la confiture de nectarines. Fermez les pots et laissez reposer sans retourner les pots.