

Confiture poivron fraise

Il y a plein de jolis poivrons rouges dans les jardins et la saison des fraises n'est pas encore terminée, il est temps de réaliser quelques pots de cette confiture surprenante et délicieuse. Très parfumée, elle accompagnera de façon originale le foie gras ou encore un beau plateau de fromages !



Ingrédients

500 g de poivrons rouges
300 g de fraises
200 g de sucre
le jus d'1 citron

Couper les poivrons en 2, les épépiner et enlever toutes les parties blanches.
Couper les poivrons en lanières et les placer dans le bol.
Ajouter les fraises, le sucre et le citron et mélanger vitesse 3.
Programmer 25 mn à Varoma vit 2.
A l'arrêt de la minuterie, mettre en pots bien chauds, fermer et retourner jusqu'à complet refroidissement.