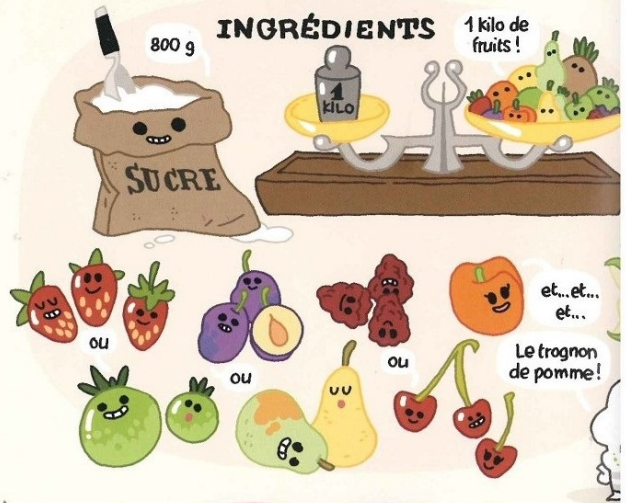


Ma Confiture Bien-Aimée



-14-



ON UTILISE UN TROGNON DE POMME POUR SA PECTINE QUI A LE POUVOIR MAGIQUE (MAIS NATUREL) DE GÉLIFIER LA PRÉPARATION.



ON COMMENCE PAR STÉRILISER LES POTS ET LES COUVERCLES EN LES PLONGEANT DANS DE L'EAU BOUILLANTE (ON NE LES ESSUIE PAS ENSUITE).

APRÈS AVOIR RINCÉ TRÈS RAPIDEMENT LES FRUITS...



COUPER CEUX QUI DOIVENT L'ÊTRE



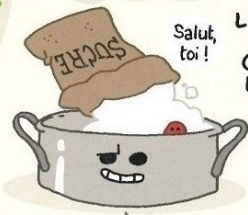
ÉQUELTER CEUX QUI DOIVENT L'ÊTRE



DÉNOYAUTER CEUX QUI DOIVENT L'ÊTRE



Salut, toi!



ON FAIT SE RENCONTRER LE SUCRE ET LES FRUITS DANS UN FAITOUT (DE PRÉFÉRENCE EN CUIVRE MAIS C'EST PAS OBLIGÉ). LAISSEZ MACÉRER UN PETIT 1/4 D'HEURE.

BONUS



Morceaux

ON PEUT AJOUTER DES AMANDES, DES PIGNONS, DES PÉPITES DE CHOCOLAT, DE LA COCO RAPÉE...



BONUS



Herbes

POUR RENDRE ENCORE PLUS MAGIQUE SA CONFITURE, ON AJOUTE À LA POTION L'HERBE DE SON CHOIX (MENTHE, ESTRAGON, BASILIC...) FINEMENT CISELÉE.



ON PORTE LE TOUT À GENTILLE ÉBULLITION, ON RETIRE LA MOUSSE BLANCHE AVEC UNE ÉCUMOIRE, ON AJOUTE LE TROGNON DE POMME ET ON NE CESSÉ DE REMUER PENDANT 15 MINUTES.



Gant de cuisine pour ne pas se brûler.

APRÈS S'ÊTRE DÉBARASSÉ DU TROGNON, ON REMPLIT LES POTS PRESQUE JUSQU'EN HAUT ET, TANT QUE C'EST ENCORE TRÈS CHAUD, ON FERME LE POT ET ON LE RETOURNE POUR STÉRILISER L'AIR QUI S'Y TROUVE.

-15-