

# Confiture de fraise à la menthe de Sardaigne et au poivre noir



## Ingrédients :

- 1 kg de fraise
- 750 g de sucre
- 1 citron
- 10 feuilles de menthe
- 10 grains de poivre noir



Equeutez les fraises, lavez-le, et coupez-les en morceaux.



Pressez le citron.



Lavez et ciselez la menthe.



Réduisez le poivre en poudre.



Mélangez ensemble tous les ingrédients dans une casserole. Le sucre doit fondre.



Portez le tout à ébullition sur un feu moyen-fort, puis baissez à un feu moyen pendant environ 30 minutes. Ecumez la mousse blanche qui se crée pendant la cuisson.



Mixez les ingrédients à l'aide d'une mixeur-plongeur. Attention à ne pas trop mixer, il doit rester des morceaux.



Déposez une cuillère de confiture sur une assiette froide, et vérifiez sa consistance : si elle reste trop liquide, laissez cuire quelques minutes de plus.



Remplissez vos pots de confiture, fermez-les et retournez-les jusqu'à refroidissement.



Vous pouvez personnaliser vos pots de confiture avec un rond de tissu et une étiquette autocollante !

