

Confiture de céleri



Ingrédients

- 2 tasses de céleri
- 1 tasse de carottes.
- 1/2 de tasse de fructose
- 3c. à table de jus de citron (_ citron)
- 1 tasse d'eau (ou plus si on veut des confitures plus liquides, dans ce cas, ajuster le fructose

Préparation

1. Laver les légumes et peler les carottes.
2. Couper les légumes en petits cubes.
3. Cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Ajouter le sucre, le citron et laisser cuire jusqu'à 110° au thermomètre ou jusqu'à consistance de confiture.
5. Piler (broyer en petits morceaux).
6. Mettre dans des pots stérilisés.

N.B. Si désiré, faire le sirop à part et l'ajouter au mélange en tenant compte du bouillon des légumes restant après la cuisson des légumes.