

# metro



## Confiture tropicale

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 3 Votes

 Sans Lactose

1,5	0:15	0:30	24:45
LITRE	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**750 ml** Fraises écrasées  
(3 tasses)

**1375 ml** Sucre blanc granulé  
(5 1/2 tasses)

**250 ml** Ananas broyé avec le jus  
(1 tasse)

**60 g** Pectine de fruits commerciale en poudre  
(2 oz)

### Préparation

Stériliser les bocaux et les couvercles selon la méthode du traitement à l'eau bouillante.

Dans une grande casserole, déposer les fraises et l'ananas.

Incorporer la pectine de fruits avec un fouet, jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Porter la préparation à ébullition en remuant fréquemment.

Ajouter le sucre et porter de nouveau la préparation à ébullition en remuant constamment. Bouillir à gros bouillons pendant 1 minute.

Retirer du feu et écumer.

Remplir les bocaux chauds stérilisés de 250 ml (1 tasse) avec la préparation, en laissant un espace de tête de 0,5 cm ( 1/4 de pouce).

Essuyer le tour du bocal, centrer le couvercle sur le bocal et visser la bague sans trop serrer pour laisser la vapeur s'échapper et pour éviter d'endommager le scellant du couvercle plat.

Traiter les bocaux de nouveau pendant 15 minutes, selon la méthode du traitement à l'eau bouillante.

Refroidir 24 heures et entreposer.

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beures, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---