

# Recettes

## Confiture de fraises

### Ingrédients

- 500 g de fraises
- 1 cuiller à soupe de jus de citron
- 250 g de sucre gélifiant



### Préparation

1. Couper les fraises en morceaux, faire cuire le jus de citron avec la moitié du sucre gélifiant, puis ajouter le reste du sucre et cuire pendant 4 minutes supplémentaires. Ensuite, écumer.
2. Verser la confiture chaude dans les pots préchauffés et les fermer.
3. Retourner les pots pleins et les laisser refroidir.

## Colrave fermenté

### Ingrédients

- 1 ou 2 colraves
- 210 ml d'eau chaude
- 10 g de sucre
- 8 g de sel
- 8 à 10 ml de vinaigre



### Préparation

1. Éplucher le colrave et le couper en tranches fines, le blanchir et le refroidir dans de l'eau glacée.
2. Remplir le pot par couches, recouvrir avec une solution de sucre, sel et vinaigre.
3. Laisser macérer pendant 4 jours à température ambiante, puis laisser fermenter pendant 3 semaines au réfrigérateur.

## Conserve d'ail classique

### Ingrédients

- 250 g d'ail
- 500 ml d'huile d'olive
- Eau pour blanchir
- Sel
- Option: thym, piments ou romarin



### Préparation

1. Éplucher les gousses d'ail et les cuire dans de l'eau salée pendant 5 minutes. Rincer et égoutter.
2. Introduire les gousses d'ail refroidies dans les pots et ajouter des épices à volonté.
3. Remplir les pots avec de l'huile d'olive jusqu'à recouvrir toutes les gousses d'ail.
4. Fermer les pots et les faire macérer dans un garde-manger situé dans l'obscurité ou à la cave pendant 2 semaines.