

Confiture de fraise, menthe et vanille

Faire des cadeaux gourmands, j'adore ! Alors quand en plus on m'en réclame c'est Bonheur. Les fruits sont beaux en ce moments et j'avais envie de faire quelque chose qui dure dans la durée. J'ai donc opté pour une confiture.

Pour 2 pots et demi : 450g de fraises (fraîches ou congelées) – 500g de sucre gélifiant – 1 à 2 branches de menthe fraîche et une gousse de vanille.

Lavez et équeutez les fraises. Dans une marmite, mettre les fraises, ajoutez le sucre, les feuilles de menthe (rincées) et la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Ajoutez éventuellement un demi verre d'eau.

Menez à ébullition et laissez mijoter une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps. Si vos fraises sont congelés, le temps de cuisson est plus long.

Répartir la confiture dans des pots stérilisés, fermez-les et retournez-les pour les laisser refroidir.

Maintenant vivement les tartines du matin (ou du goûter) ! ☐

Gaspacho Express

En ce moment il fait faut et franchement, on n'a pas envie de manger des choses lourdes et grasses. Donc j'ai fouillé un peu dans ma corbeille à légumes et mes placards et je me suis dis

que j'allais faire un petit gaspacho rapide pour le diner de ce soir. Se sera Parfait !

Pour 4 personnes : 2,5 tomates – 1/2 concombre – 3 cornichons – 1 échalote – 1 gousse d'ail – 3 CS de vinaigre de tomates – 1CS de jus de citron vert – 30g de pain raci – Huile d'olive – eau – sel – poivre

Munissez-vous de votre blender.

Lavez et coupez l'ensemble de vos légumes et réservez.

Coupez le pain en morceau de la même taille (à peu près) que les légumes.

Épluchez et dégermez l'ail.

Placez l'ensemble dans le blender. Ajouter le vinaigre et le jus de citron. Ajoutez 4CS d'huile d'olive et un 1/2 verre d'eau. Mixez. Si le gaspacho est encore trop épais ajoutez de l'eau. Une fois que c'est la bonne consistance, assaisonnez.

Placez au froid pendant 30min à 1h pour le servir bien frais.