



Confiture A La Menthe

Nane Reçeli



3 bouquets de menthe fraîche
1,5 tasses de sucre
2 tasses d'eau
½ jus de citron

- # Séparez les tiges des feuilles de menthe. Lavez quelquefois puis sortez dans un filtre.
- # Filtrez complètement l'eau puis prenez dans une casserole. Rajoutez du sucre.
- # Mélangez entre les paumes des mains jusqu'à qu'ils perdent leur forme. Fermez la casserole puis laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, rajoutez de l'eau sur le mélange de menthe, placez à moyenne température. Laissez cuire en mélangeant de temps en temps.
- # Rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 5-6 minutes puis retirez du feu.
- # Laissez refroidir dans la casserole puis remplissez dans les bacs.

N-B; Avec cette méthode, vous pouvez préparer de la confiture de jasmin ou de fleur de citron.