

Fromage blanc avec de la confiture d'argousier

Ingrédients Fromage blanc avec de la confiture d'argousier

- 2 kilos de fruits d'argousier
- 1 kilo de sucre gélifiant

Préparation Fromage blanc avec de la confiture d'argousier

- Lavez les fruits et laissez-les cuire à couvert à feu moyen jusqu'à ce que les baies s'ouvrent.
- Retirez la casserole du feu et passez au tamis .
- Prenez 750 ml de ce jus et faites cuire avec le sucre 4 minutes après l'ébullition.
- Versez la gelée dans des pots de confiture, fermez-les et laissez refroidir.
- Servez du fromage blanc avec cette confiture