

Confiture d'orties

*Préparation : 5 min
Cuisson : 30 + 3 min*

- orties*
- autant de sucre que le poids du jus d'orties*
- gélifiant*

Préparation :

Ramasser des orties puis couper les feuilles dans un récipient.

*Faire bouillir de l'eau et verser les feuilles d'orties dedans.
Laisser bouillir pendant 30 minutes minimum.
Ensuite enlever les feuilles. Mettre le sucre, ajouter le gélifiant
et le laisser bouillir 3 minutes.*

Enlever la pectine et verser la confiture dans les pots.

