

Pâte fruitée à tartiner aux bégonias ,BIG'

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 litre de jus de pommes (clair)
- 500 g de confisuc 2 :1
- 5 c à café de jus de citron
- 200g de fleurs de bégonias 'BIG'

On fait comme cela ...

Faire chauffer le jus de pommes, mettre quelques pétales de bégonias de côté, ajouter le reste des fleurs au jus et laisser macérer une demi-heure à 50-60°.

Puis passer le tout à l'aide d'un torchon en lin et laisser refroidir. Ajouter le confisuc et bien mélanger.

Faire chauffer le jus, écumer puis ajouter le jus de citron ainsi que les fleurs finement coupées.

Mettre un peu de pâte sur une assiette froide pour vérifier si cela fige bien et remplir dans des bocaux stérilisés que vous refermerez aussitôt.

Notre conseil :

La délicieuse pâte à tartiner n'est pas seulement faite pour tartiner vos toasts ou vos petits pains du dimanche.

En la mélangeant à de l'huile d'olive, elle accompagne bien un poisson grillé ou de la viande.

