



## *Confiture de fraises, canneberges et orange de Francine*

*Cette confiture est ma préférée.*

*Je mets autant de fraises que de canneberges.*

*J'ajoute du sucre (environ la même quantité que les fruits, parfois un peu moins), il faut cependant se méfier car moins de sucre signifie que les confitures peuvent se conserver moins longtemps.*

*J'ajoute aussi le zeste et jus de 2 oranges.*

*Je laisse bouillir tout en écrasant les canneberges jusqu'à consistance désirée.*

*J'ai testé la même recette avec des framboises et c'est délicieux!!!*

