

CONFITURE DE PETALES DE ROSE

Recette grecque

Ingrédients :

- 500 g. de pétales de rose (Rosa gallica ou Rosa damascena de préférence)
- 500 g. de sucre
- 250 g. d'eau (ou mieux d'eau de rose)
- quelques tranches de pommes de reinette
- 1 ou 2 citron

Recette :

Faire fondre le sucre dans l'eau bouillante.

Ajoutez les pétales lavés et séchés, le jus de citron et les tranches de pommes de reinette.

Faire bouillir à nouveau jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Transvaser dans des bocaux en verre très propres à fermeture hermétique.