

zeste

Confiture de fraises

par *JUDI KINGRY ET LAUREN DEVINE*

Quantité : **8 bocaux de 250 ml (8 oz)** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale :



PUBLICITÉ

Ingrédients

1.4 kg (7 tasses) de sucre granulé

8 L (8 tasses) de fraises du Québec (ou autres) entières

60 ml (1/4 tasse) de jus de citron

(2 oz) de pectine

Bon à savoir !

CONSEILS

Lors de la préparation des bocaux et des couvercles, ajoutez-en quelques-uns de plus au cas où votre rendement serait plus important que prévu. Si vous n'avez pas suffisamment de bocaux, versez la confiture en trop dans un contenant hermétique et gardez-le au réfrigérateur, à utiliser en quelques semaines. Avant d'utiliser les bocaux, inspectez-les soigneusement pour repérer les brèches, fêlures et fissures. Jetez tout bocal défectueux.

CONSEILS

Une pince à bocaux est très utile pour manipuler les bocaux brûlants et mouillés. Les gants de cuisine, même étanches à l'eau, ne sont pas un choix judicieux en raison de leur grosseur et d'un ajustement trop ample. Lorsque vous remplissez

Préparation

1. Placer 8 bocaux propres de 250 ml (8 oz) sur un support dans une marmite conserve, une grande casserole profonde ou une marmite dont la profondeur dépasse la hauteur des bocaux d'au moins 7,5 cm (3 po). Remplir les bocaux avec de l'eau froide jusqu'au sommet des bocaux. Couvrir et faire frémir à feu moyen. Ne pas faire bouillir.
2. Préparer 8 couvercles de 2 pièces. Laver les bagues et les couvercles à l'eau chaude savonneuse, les rincer à l'eau chaude, les sécher et les réserver jusqu'à utilisation.
3. Mesurer le sucre dans un bol et réserver. (Le sucre s'ajoute à la confiture bouillante d'un coup sec ; le mesurer d'avance prévient les erreurs de quantité et élimine les délais dans la cuisson.)
4. Dans une passoire au-dessus de l'évier, laver les fraises à l'eau courante froide. Les égoutter soigneusement et les équeuter à l'aide d'un équeuteur de fraises ou du bout arrondi d'un couteau économe.
5. Dans une assiette à tarte ou un bol à fond plat en verre, placer une couche de fraises. À l'aide d'un pilon, écraser les fraises et les verser dans une mesure liquide de 250 ml (1 tasse). Transvider des quantités de 250 ml (1 tasse) de fraises à la fois dans une grande casserole profonde en acier inoxydable. Répéter pour obtenir 1,25 litre (5 tasses) de fraises écrasées.
6. Ajouter le jus de citron aux fraises écrasées dans la casserole. Ajouter la pectine en fouettant jusqu'à dissolution. Porter à forte ébullition à feu vif en remuant souvent. Ajouter le sucre d'un coup. En remuant sans cesse, porter à nouveau à ébullition à température suffisamment élevée pour maintenir l'ébullition même en remuant. Maintenir une forte ébullition pendant 1 minute en remuant sans cesse. Retirer du feu et écumer à l'aide d'une cuillère à égouttoir.
7. Remplir un bocal à la fois. Retirer le bocal de la marmite et vider l'eau chaude dans la marmite. (Ne pas sécher le bocal.) Placer le bocal sur un plateau ou comptoir recouvert d'une serviette et placer un entonnoir par-dessus. Verser la confiture chaude dans le bocal chaud, en laissant un espace libre de 5 mm (1/4 po). Glisser un ustensile non métallique, une spatule en caoutchouc par exemple, entre l'intérieur du bocal et la confiture deux ou trois fois pour relâcher les bulles d'air. Ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la confiture chaude. À l'aide d'un linge propre et humide, essuyer le rebord du bocal et le filetage pour enlever tout résidu alimentaire. Centrer le couvercle sur le bocal. Placer la bague sur le bocal et la visser également et fermement avec les doigts jusqu'au point de résistance, puis visser de nouveau du bocal avec les doigts. Ne pas trop serrer ni utiliser d'outil pour visser la bague. Replacer le bocal dans le support et répéter jusqu'à ce que toute la confiture soit utilisée.

les bocaux, utilisez un gant de caoutchouc tout usage porté sur votre main faible, pour stabiliser le bocal.

Placez une serviette propre sur votre surface de travail pour absorber l'eau des bocaux chauds à la sortie de la marmite d'eau bouillante pour le remplissage, et de nouveau lorsque les bocaux sont traités. La serviette permet d'éviter le contact des bocaux chauds avec le comptoir plus frais. Des différences de température significatives peuvent faire craquer le bocal.

8. Lorsque tous les bocaux sont remplis, descendre le support dans la marmite s'assurer que les bocaux sont complètement couverts d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau chaude. Couvrir la marmite, porter à forte ébullition à feu vif, et le maintenir pendant 10 min, partir la minuterie seulement lorsque l'eau est en pleine ébullition. À la fin du compte, éteindre le feu et enlever le couvercle. Attendre 5 min, puis sortir les bocaux sans les faire basculer. Placer les bocaux debout sur une serviette dans un endroit libre de courant d'air et laisser refroidir 24 h sans perturbation.
9. Après 24 h, vérifier les sceaux des couvercles. Enlever les bagues et appuyer sur le centre de chaque couvercle avec un doigt. Les couvercles scellés auront une apparence concave (ils seront incurvés vers le bas) et ne bougeront pas lorsque pressés. Les bocaux qui ne sont pas correctement scellés doivent immédiatement être réfrigérés ou re-traités (voir la page 420). Rincer et essuyer les bagues. Essuyer les bocaux et, si désiré, replacer les bagues sans serrer. Étiqueter les bocaux et les conserver dans un endroit frais, sec et sombre.

VARIANTES POSSIBLES :

1. **Confiture de fraises vanillée :** Ajouter une demi-gousse de vanille, coupée dans le sens de la longueur, aux fraises écrasées. Cuire tel qu'indiqué et enlever la gousse avant de loucher la confiture dans les bocaux. La confiture qui en résulte sera rehaussée de nuances vanillées.
2. **Confiture de fraises au vinaigre balsamique :** Diminuer la quantité de jus de citron à 15 ml (1 c. à soupe) et ajouter 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique de bonne qualité. Le vinaigre balsamique accentue la saveur des fraises et donne à la confiture un goût corsé.
3. **Confiture de fraises au citron :** Ajouter le zeste râpé d'un gros citron aux fraises écrasées.
4. **Confiture de fraises poivrées :** Ajouter 5 ml (1 c. à café) de poivre fraîchement moulu à la confiture cuite avant de la loucher dans les bocaux. Le poivre accentue et complète la douceur des fraises. S'assurer d'utiliser du poivre fraîchement moulu pour une saveur plus fraîche.

PUBLICITÉ