



# Confiture traditionnelle aux fraises et aux kiwis

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **35 min**



PUBLICITÉ

## Ingrédients

**CETTE RECETTE A UN RENDEMENT DE 1 LITRE (4 TASSES).**

1 L (4 tasses) de fraises fraîches ou surgelées (décongelées)

454 g (1 lb) de kiwis, pelés et coupés en quartiers

625 ml (2 1/2 tasses) de sucre granulé

65 ml (1/4 tasse) de jus de lime

5 ml (1 c. à thé) de beurre

## Bon à savoir !

Se conserve jusqu'à 2 ans au garde-manger, à l'abri de l'humidité et de la lumière. Une fois ouvert, la garder au froid. Elle se conservera jusqu'à 3 semaines.

Le sucre à fruits est souvent recommandé pour les confitures puisqu'il est plus fin et fond plus rapidement. Il est particulièrement indiqué pour les confitures sans cuisson.

## Préparation

1. Mettre une petite assiette au congélateur (elle servira à faire le test de consistance plus tard).
2. Déposer les fraises, les quartiers de kiwis, le sucre et le jus de lime dans une casserole. Laisser reposer dans cette casserole pendant 1 heure afin que les jus naturels des fruits se libèrent.
3. Ajouter le beurre et amener à ébullition en brassant de temps en temps. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la confiture épaississe. Il est important de brasser de temps en temps et d'écumer la confiture à l'aide d'une cuillère pour en retirer les impuretés.
4. Pour en tester la consistance, verser une toute petite quantité de confiture chaude sur l'assiette placée au congélateur. Après 2 à 4 minutes au froid, la texture devrait avoir épaissi. Cela indique que la confiture est prête. Si la texture est trop liquide, simplement poursuivre la cuisson quelques minutes refaisant le test de congélation.
5. Transférer la confiture fraises et kiwis dans des pots chauds.
6. **AU GOÛT** :: Après le temps de repos et avant la cuisson, il est possible de passer les fruits au tamis à l'aide d'une louche, afin d'en retirer les graines.

PUBLICITÉ

## Nutrition

- Sans sésame Sans moutarde Sans gluten
- Sans fruits de mer Sans arachides Sans noix Sans oeuf
- Sans poisson Sans soya