

Confiture de fraises sans cuisson



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
25 min	2 h 25 min	5 bocaux (1 tasse ou 250 ml) ou 80 portions de 1 c. à soupe (15 ml) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 3/4 tasse de fraises, écrasées
- 4 tasses de sucre
- 1 sachet (85 ml) de pectine liquide *Certo*
- 2 c. à soupe de jus de citron

ce qu'il faut faire

Mélanger les fraises et le sucre jusqu'à homogénéité. Laisser reposer 10 minutes, en remuant de temps à autre.

Incorporer la pectine et le jus de citron; remuer 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit presque tout dissous.

Verser le mélange dans des bocaux stérilisés ou des récipients en plastique; fermer hermétiquement avec des couvercles. Laisser reposer la confiture à la température ambiante 24 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit prise. Conserver au congélateur jusqu'à 1 an ou au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines.

Trucs culinaires

Une touche d'éclat

Ajoutez 1 cuillerée à soupe de zeste d'orange ou de citron aux fraises écrasées avant de les incorporer aux autres ingrédients comme indiqué.

Trucs de cuisine

Nutrition

Portions

5 bocaux (1 tasse ou 250 ml) ou 80 portions de 1 c. à soupe (15 ml) chacune

Information nutritionnelle

Portion 5 bocaux (1 tasse ou 250 ml) ou 80 portions de 1 c. à soupe (15 ml) chacune

Vous devrez commencer avec environ 4 tasses de fraises fraîches entières pour obtenir 1 3/4 tasse de fraises écrasées.

Savoir-faire Écraser des fraises

Utilisez un presse-purée pour écraser des fraises, et ce, une couche à la fois. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne les passez pas au robot culinaire.

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	40
----------	----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	0g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	0g
---------------------------	----

Cholestérol	0mg
--------------------	------------

Sodium	1mg
---------------	------------

Glucides	10g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	10g
--------	-----

Protéines	0g
------------------	-----------

Vitamine A	0 %VQ
------------	-------

Vitamine C	4 %VQ
------------	-------

Calcium	0 %VQ
---------	-------

Fer	0 %VQ
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.