

Confiture de fraises

- La recette de confiture aux fraises qui est facile et délicieuse!



Ingrédients :

- 7 tasses (1750 ml) de fraises mûres, fraîches et bien lavées (sans la queue)
- 4 tasses de sucre
- Le jus d'un citron (3 cuillères à soupe)

Préparation :

1. Dans un grand bol, déposez vos fraises.
2. Ajouter le jus d'un citron.
3. Déposer le sucre par dessus.
4. Mettez un papier Saran sur le bol, et laissez macérer au réfrigérateur pendant toute une nuit. Cette étape est importante, car elle permet au jus des fraises de sortir et au mélange, de confire.
5. Le lendemain, transvider le mélange dans une casserole. Porter à ébullition a feu moyen-vif et brasser pendant environ 5 minutes.
6. Retirer les fraises à l'aide d'une cuillère trouée et réserver.
7. Continuer la réduction du sirop de fraises pendant environ 15 minutes, en mélangeant régulièrement pour ne pas que ça colle.
8. Remettre les fraises dans la casserole et continuer la cuisson pendant 10 minutes, en mélangeant constamment.
9. Verser dans des pots Masson stérilisés.

Et voilà, vous devriez avoir 4 pots Masson de confiture absolument délicieuse.

“

Gâtez vos toasts et vos papilles avec cette simple recette de conserves à réaliser avec vos casseaux de fraises en trop... C'est impossible d'en acheter de la meilleure à l'épicerie :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)