

CONFITURE DE FRAISES

La recette de ma Grand-Mère

Informations :

- difficulté : facile
- pour 6 pots
- préparation d'environ 30 minutes
- repos d'une nuit
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 1kg de fraises
- 1kg de sucre à confiture

Préparation :

- 1) Passer les fraises sous l'eau fraîche et les rincer abondamment. Les laisser égoutter dans un égouttoir.
- 2) Equeuter les fraises et les couper en deux si celles-ci sont grosses.
- 3) Mettre les fruits dans une grande bassine à confiture ou dans un fait-tout aux bords hauts. Les recouvrir du sucre et laisser reposer une nuit.
- 4) Le lendemain, mettre les fruits ayant dégorgé de leur jus dans le sucre sur le feu. Remuer pour ne pas que la préparation attache au fond.
- 5) Ne jamais cesser de surveiller la cuisson tout en remuant. Ecraser les fruits à convenance selon la texture souhaitée de votre confiture (avec ou sans trop de morceaux).
- 6) Quand la préparation commence à mousser, compter encore 5 minutes de cuisson.
- 7) Couper le feu et écumer la mousse formée à l'aide d'une écumoire.
- 8) Rincer les pots à confiture à l'eau bien chaude et les laisser s'égoutter (sans les sécher au torchon pour ne pas que des fibres de coton s'y déposent).
- 9) Verser la confiture dans les pots à l'aide d'une louche et les fermer immédiatement. Laisser refroidir.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Attention aux risques de brûlures en remplissant les pots en verre ! Se munir de torchons humides pour les manipuler en toute sécurité.

→ La confiture se conserve très bien dans un endroit frais et sec, tel qu'un placard tant que les pots ne sont pas ouverts. Une fois ouverts, les consommer rapidement en les conservant au réfrigérateur.

→ Une confiture qui se déguste aussi bien au petit déjeuner sur de la brioche, qu'au goûter sur du pain frais, au dessert pour sucrer un fromage blanc, ou pour confectionner de délicieux yaourts maison à la confiture... Pur fruits, pur sucre : que du naturel, comme on aime !