

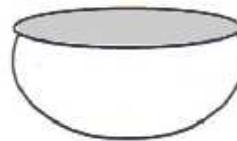
Confiture de fraises



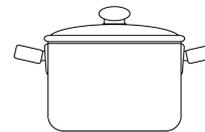
Ingrédients : (pour environ 4 pots de 300gr)



Ustensiles :



Un grand saladier



Une cocotte



Une grande cuillère



Un couteau



Une écumoire



Des plaques
chauffantes

Préparation :



1. Laver, équeuter et couper les fraises en morceaux.



2. Mettre les fraises et le sucre dans un grand saladier et laisser macérer 12h en mélangeant de temps en temps.



3. Prélever le jus, le verser dans la marmite et le faire cuire 10-12 minutes jusqu'à obtenir un sirop.



4. Ajouter le jus du citron et les fraises au sucre et faire cuire environ 20 minutes à feu doux.



5. Retirer du feu, écumer et verser dans les pots de confiture propres et secs.



6. Visser les couvercles, mettre les pots tête en bas et les laisser refroidir avant de les retourner et de les ranger dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.