



Confiture de fraises traditionnelle



Ingrédients

2 kg de fraises fraîches
2 kg de sucre fin
1 c. à soupe de jus de citron

Retrouvez toutes
nos recettes :



5 pots de 375 g



45 minutes + 1 jour de repos

Préparation

1. Laver et équeuter les fraises, puis les placer dans une terrine en alternant les couches de fraises et de sucre cristallisé. Ajouter le jus de citron. Laisser macérer pendant quelques heures jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et forme un sirop.
2. Transvaser le mélange fraises-sucre dans une bassine à confiture en cuivre, ou à défaut, une grande casserole.
3. Porter à ébullition et maintenir le bouillon à feu vif pendant 10 min. Remettre les fraises cuites en terrine et laisser macérer 12 à 24h.
4. Le temps de repos passé, faire cuire à nouveau la confiture de fraises pendant 12 min à partir de l'ébullition. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes de jus de cuisson sur une assiette froide, celui-ci doit se figer.
5. Laisser reposer quelques instants après cuisson, puis écumer. Pendant ce temps, rincer les pots à confiture à l'eau très chaude pour les stériliser.
6. Mettre ensuite la confiture en pots à l'aide d'une louche. Une fois les pots à confiture remplis, bien serrer les couvercles et renverser les pots. Laisser refroidir quelques heures le temps que la confiture fige.