Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Confiture de fraises

Ingrédients

Pour 4 pots de 34cl :, , 1kg de fraises, 900g de sucre cristallisé, le jus d'un petit citron, 100g d'eau, 10g de pectine, 3g d'agar agar, ,

Préparation

Laver et équeuter les fraises. Bien les faire sécher.
Laver les pots et les couvercles à l'eau savonneuse et bien les laisser sécher sans les frotter.
Peser les ingrédients et les verser dans une bassine en cuivre ou une casserole (4kg de fraises max par casserole).
Porter à frémissement en écumant régulièrement.
Retirer les fruits et porter le sirop à 105°C (65% de sucre)
Ajouter les fraises confites et porter à nouveau à frémissement.
Remplir les bocaux à ras bord, fermer le couvercle et retourner le pot.
Tadaaaaaa, c'est fini, il ne vous reste plus qu'à la faire refroidir pour pouvoir déguster une bonne confiture pendant tout l'hiver.

Notes :