

# CONFITURE DE FRAISES

RECETTE JUIN 2020

## Quantité de base

- ◆ 1,5 Kg de fraises
- ◆ Sucre env. 750-800 grammes par kg de fraises
- ◆ 1-2 citrons bio
- ◆ 3 gr. d'agar-agar par litre de mélange

## Préparation

- ◆ Rincer les fraises, sécher au papier ménage, les équeuter et les couper
- ◆ Préparer le sucre en fonction du poids
- ◆ Mélanger les fraises, le sucre et le jus de citron et laisser reposer 12 heures au frais

## Cuisson

- ◆ Préparer les pots (laver à l'eau bouillante puis laisser sécher) ;
- ◆ Déposer le mélange dans une grande casserole ;
- ◆ Monter à ébullition, mettre l'agar-agar ;
- ◆ Maintenir la cuisson pendant 20 minutes à feu moyen ;
- ◆ Vérifier la nappe (une goutte de confiture sur une assiette préalablement refroidie) avant de mettre fin à la cuisson.

Mettre en pot les fermer puis les retourner... laisser refroidir.