

Confiture de Fraise

Une nouvelle confiture rouge pour le petit déjeuner

Ingrédients:

- Des fraises
- Sucre en poudre

Ustensiles:

- Bassine à confiture ou marmite
- Ecumoire
- Mixeur plongeur
- Entonnoir
- Louche

Préparation:

- La veille, équeuter les fraises et les couper en petits morceaux
- Les peser, verser sur les fruits 80% du poids en sucre
- Laisser mariner toute une nuit, remuer
- Porter le mélangeur à ébullition
- Enlever la mousse qui se forme sur le dessus au début
- Laisser épaissir
- Mettre quelques coups de plongeur
- Faire le test de l'assiette
- Mettre en pot
- Laisser refroidir
- Couvrir et étiqueter

Bon appétit !