



45 MIN
(TEMPS DE REPOS : 1 NUIT)



25 MIN



1,5KG DE CONFITURE

La confiture maison

Instructions

Ingrédients :

- 1kg de fraises
- 600g de sucre

- Fais attention, c'est là que tout se joue : une bonne confiture commence la veille.
- Commence par laver tes fraises puis équeute-les (toujours après lavage pour éviter qu'elles se gorgent d'eau).
- Pèse 1 kg de fraises, puis ajoute 600g de sucre.
- Mélange bien et place au frigo toute une nuit pour que les fraises rendent leur jus.
- Le lendemain, verse le tout dans une grande casserole.
- Fais chauffer jusqu'à ébullition.
- Laisse cuire sur feu moyen en remuant régulièrement pendant 25 minutes.
- Remue délicatement et écume si nécessaire pour enlever les impuretés et obtenir une confiture bien brillante.
- Avant de verser ta confiture, il est essentiel de bien stériliser tes pots pour garantir une bonne conservation.



- Commence par laver tes pots et leurs couvercles à l'eau chaude savonneuse, puis rince-les soigneusement.
- Plonge-les ensuite dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Sors-les avec une pince propre et laisse-les sécher à l'air libre, retournés sur un torchon propre (sans les essuyer).
- Une fois ta confiture encore bien chaude, verse-la immédiatement dans les pots en laissant environ 1 cm d'espace en haut.
- Referme aussitôt avec les couvercles propres puis retourne les pots pendant quelques minutes pour créer un effet de vide d'air.
- Laisse ensuite refroidir complètement à température ambiante.

Conservation :

Conserve tes pots de confiture fermés dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière jusqu'à 1 an, puis une fois ouverts, garde-les au frigo et consomme-les sous 2 à 3 semaines.