



Confiture de fraises

CONFITURE DE FRAISES

Ingrédients

fraises
sucre

Remarque

Cette façon de procéder est recommandée si les confitures sont gardées dans une bonne cave. Autrement, les laisser refroidir un peu et les recouvrir de parafine avant de sceller le pot.

Préparation

Peser les fraises et pour chaque livre de fraises peser $\frac{3}{4}$ de livre de sucre. Dans une marmite à confiture, placer un rang de fraises, un rang de sucre et laisser reposer toute la nuit sur le comptoir, à l'arrière de la cuisinière, ou encore sur un feu très doux jusqu'à ce que tout le sucre commence à fondre. Cuire lentement jusqu'à complète dissolution du sucre, en remuant délicatement pour ne pas déformer les fraises. Quand le sucre est tout fondu, amener rapidement à ébullition 10 min.

Écumer et laisser refroidir. Porter de nouveau à ébullition et verser dans des pots stérilisés et chauds. Fermer hermétiquement pendant que la confiture est encore chaude.

