

Confiture de fraises, d'abricots etc

Pour 3 pots :



- 1kg de fraises épluchées
- 1 citron
- 725g de sucre cristallisé

Cette confiture se fait sur 5 jours.

Tenter avec 700 g de sucre par kg, mais surveiller la conservation.

Prévoir 2 c à soupe de jus de citron par kg de mélange fruits/sucre

J1 : Mettre les fraises épluchées et le sucre dans la bassine, bien mélanger pour répartir le sucre.

Laisser reposer 24 h pour laisser aux pectines le temps d'agir.

J2 : Ajouter 1/3 du jus de citron.

Monter doucement en température, il ne faut pas que la confiture attache.

Faire bouillir 5 min à gros bouillons, sans atteindre le stade des projections, en remuant sans arrêt.

Laisser reposer 24 h.

J3 : Ajouter 1/3 du jus de citron et idem.

J4 : idem.

J5 : Ajouter 1/3 de jus de citron, donner encore un fort bouillon pendant 5 min.

Vérifier la cuisson. En cas de doute, prolonger la cuisson ou laisser encore reposer 24 h, puis redonner un fort bouillon et mettre en pots.

Pour mettre en pots, la confiture doit être bouillante. Remplir les pots le plus possible. Essuyer le bord qui doit être très propre. Visser le couvercle. Retourner le pot sur son couvercle. La conservation de la confiture est assurée par le fait qu'en refroidissant, elle va se rétracter et faire le vide dans le pot. Bien laisser refroidir les pots avant de les retourner.