

Confiture de fraise

Préparation et cuisson: env. 20 min
Pour 2 bocaux d'env. 3 dl

500 g de fraises, en morceaux
250 g de sucre gélifiant (Coop)

mettre dans une casserole
ajouter la moitié, porter à ébullition en remuant, cuire à gros bouillons env. 2 min en remuant. Ajouter le reste du sucre gélifiant, cuire encore env. 2 min en remuant. Ecumer éventuellement. Test de gélification, voir ci-dessous. Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante

Par 100 g: lipides 1 g, protéines 1 g, hydrates de carbone 45 g, 816 kJ (195 kcal)

Variantes: Confiture de fraise au piment (photo à droite)

Avec les fraises, ajouter 2 **piments rouges**, coupés en deux, épépinés. Préparer la confiture comme ci-dessus, retirer les piments avant de mettre en bocaux. ► Recette p. 2.

Confiture de fraise au poivre noir

Avec les fraises, ajouter 1 c. à café de **poivre noir moulu**. Préparer la confiture comme ci-dessus.

Confiture de fraise au thym

Avec les fraises, ajouter 1 c. à soupe de **feuilles de thym**. Préparer la confiture comme ci-dessus.

Confiture de fraise à la menthe

Préparer la confiture comme ci-dessus. Ajouter et mélanger à la confiture 4 c. à soupe de **menthe**, en fines lanières, juste avant de mettre en bocaux.

Confiture de fraise à la mélisse

Préparer la confiture comme ci-dessus. Mélanger à la confiture 3 c. à soupe de **mélisse**, en fines lanières, juste avant de mettre en bocaux.

Confiture de fraise au vinaigre balsamique

Préparer la confiture comme ci-dessus. Mélanger à la confiture 4 c. à soupe de **vinaigre balsamique** juste avant de mettre en bocaux. ► Recette p. 2.

Confiture de fraise au chocolat blanc

Préparer la confiture comme ci-dessus. Mélanger à la confiture 100 g de **chocolat blanc**, grossièrement haché, juste avant de mettre en bocaux; remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Conservation (toutes les variantes): au frais et à l'obscurité, env. 6 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement la confiture.



Suggestion: la confiture de fraise peut être congelée. Conservation: env. 12 mois.



Test de gélification de la confiture: verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.

