



Confiture de fraises... inratable

Avec 1853 g de fraises, j'ai fait 5 pots, je vous mets les proportions pour 1 kg de fraises mais j'ai réduit la quantité de sucre de 800 à 600g et la confiture est encore bien sucrée :

- 1,1 kg de fraises soit 1 kg net
- 800 g de sucre (600 g)
- 400 mL d'eau (300 mL)

Stériliser les bocaux de confiture en les passant au four, ainsi que les couvercle, 3 min à 100°C.

Mettre une petite assiette au congélateur (pour vérifier la cuisson de la confiture).

Laver rapidement les fraises, les équeuter, et couper en 2 les plus grosses.

Dans une bassine en cuivre ou une cocotte-minute par exemple, verser le sucre et l'eau. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à 114°C (oui il faut une sonde, vous en trouverez vraiment à bon prix et je vous conseille de vous équiper, ça sert beaucoup !). Lorsque cette température est atteinte, plonger les fraises dans le sirop de sucre obtenu.

Après la reprise de l'ébullition, poursuivre la cuisson sur feu vif pendant environ 10 min en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les fraises n'attachent pas au fond de la bassine.

Cela m'a pris 35 bonnes minutes. Il est précisé dans le livre que les temps de cuisson peuvent varier. Vous verrez in vout assez bien l'évolution de la cuisson de la confiture. Vous pouvez également tester la consistance de la confiture en en déposant une goutte sur l'assiette qui était au congélateur. La confiture doit alors se figer assez rapidement si elle a la bonne consistance.

A l'oeil, la confiture apparaissait moins liquide, sirupeuse c'est le mot. Voici une photo, je ne sais pas si vous verrez bien :





Retirer la bassine/casserole du feu, écumer soigneusement la confiture puis la mélanger une dernière fois.

Mettre en pot à l'aide d'une petite louche et d'un entonnoir (je ne l'ai pas utilisé car les morceaux de fraises n'auraient pas pu passer). Fermer les pots, les retourner et les laisser refroidir. C'est prêt !