

Confiture de fraises

SC

Je choisis de belles fraises bien fermes, rouges et grosses. (On les coupe en 2 après lavage). Bien les laver sans les laisser tremper trop longtemps, mais un peu quand même pour que la terre se dépose au fond de la bassine.

C'est seulement lorsque les fraises sont propres qu'on les coupe en 2 et qu'on enlève le pédoncule.

Proportions: 1 Kg 250 de fraises

1 Kg sucre confisc

2 pts sucre vanillé naturel

On prépare à l'avance les fraises coupées et confisc. Il faut 2 H 1/2 à 3 H d'attente avant de cuire la confiture.

Lorsque ce temps est passé, on tourne l'ensemble avec une cuillère en bois, on rajoute à ce moment le sucre vanillé et on met la marmite à feu assez vif avec 1 gros citron pressé.

Sans cesser de remuer on laisse cuire à feu vif 10 minutes et on baisse le feu.

Toujours en remuant, laisser cuire 10 minutes encore.

Je n'écume jamais les confitures. C'est pour cela, que je les tourne à la cuillère en bois tout le temps de la cuisson.

Normalement à ce moment, pour 1 Kg de sucre, le temps est suffisant, mais à vue d'œil on s'en rend compte. Arrêtez le feu.

Il faut toujours tourner jusqu'à ce que la confiture tiédisse.

A ce moment, je la mets en pots qui ont été lavés et passés à l'eau bouillante avant l'emploi, ainsi que les couvercles.

De la même manière, je fais mes confitures de pêches, d'abricots ou de cerises. Avec confisc (pas un autre) le temps de cuisson est très court. Et avec mon expérience, j'ai adopté ce sucre qui facilite la tâche, et garde le goût naturel des fruits.

(Vous verrez quand la confiture est à point, en versant une petite c. à café dans une assiette froide. Au bout d'1' elle ne doit pas couler comme de l'eau, mais au contraire être bien épaisse.) Là, elle est à point.