

Confiture de fraises & Confiture de cerises

Pour 7 pots

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 1,5kg de fruits (fraises ou cerises)
 - 1kg de sucre à confitures
 - Jus d'1/2 citron (uniquement pour les fraises)
- Facultatif :
- 1cc d'agar-agar (facultatif) + 5cl d'eau



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un grand faitout ou une bassine à confiture, un dénoyateur, une spatule, une écumoire, une louche et des pots en verre

Réalisation :

- Laver et essuyer les fruits.
- Pour les fraises, les couper en 2 ou 4 selon la grosseur/ Pour les cerises, les dénoyauter.
- Mettre les fruits dans le faitout ou la bassine à confiture.
- Couvrir de sucre. Pour la confiture de fraises, ajouter le jus de citron.
- Mélanger puis laisser macérer 1 bonne heure (en mélangeant régulièrement).
- Mettre à chauffer.
- Porter à ébullition, écumer si besoin puis laisser cuire une bonne dizaine de minutes.
- Eteindre le feu et mettre en pots à l'aide de la louche.
- Retourner les pots fermés jusqu'à refroidissement.

Il est possible de réduire les quantités de sucre : à la fin de la cuisson, diluer l'agar-agar dans l'eau et ajouter aux fruits. Poursuivre la cuisson 2 min avant de mettre en pots.

Bon appétit !