



Confiture de fraises

P'tits Marmitons : 6 - 8 ans

Pour 3 pots type Bonne Maman

Préparation 10 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 kg de fraises

L'épicerie :

- 450 g de sucre spécial confiture « Confisuc » de Beghin Say

1. Lavez puis équeutez les fraises. Coupez-les grossièrement et mettez-les dans une grande cocotte.
2. Ajoutez le sucre. Mettez sur feu vif et comptez 7 minutes de cuisson après l'ébullition (laissez une grosse ébullition durant tout ce temps).
3. Pendant ce temps, stérilisez les pots de confiture dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Séchez-les avec un torchon propre.
4. Enlevez l'écume qui s'est formée sur la surface de la confiture. Si vous ne voulez pas de morceaux, mixez votre confiture pour la rendre lisse.
5. Versez la confiture dans les pots, retournez-les et laissez-les refroidir

Mon secret chuchoté à l'oreille : votre confiture est prête quand elle nappe la cuillère : prenez une cuillère en bois, trempez-la dans la confiture. Tracez un trait avec votre doigt, si la trace reste intacte sans écoulement, votre confiture est prête !