Les Recettes du jardin du Père Guyot

Ouverture toute l'année
l'été de 9h à 19h30, du lundi au samedi
et fermé le mardi et le dimanche
l'hiver de 9h à 19h tous les jours
sauf mardi et dimanche

Tél. 03 25 43 94 22
www.jardinduperegyot.com

Confiture de Fraises

Retirez les queues des fraises.

Mettez les dans un chaudron à confiture (une cocotte-minute ou une grande casserole c'est bien aussi), rajoutez le sucre et la gousse de vanille puis mélangez bien.

On peut laisser macérer les fraises et le sucre pendant une nuit
Portez le mélange fraise et sucre à ébullition et maintenir pendant 20 minutes en remuant régulièrement.

Après les 20 minutes de cuisson, baisser un peu le feu et faites le test de l'assiette froide pour savoir si votre confiture est cuite.

Ce test consiste à verser une goutte dans une assiette froide si elle se fige tout de suite; c'est cuit !

Préparation des pots :
Idéalement il faut ébouillanter les pots de confiture et les couvercles puis les laisser sécher avant de mettre en pot.

Une fois que votre confiture est cuite, versez la confiture dans le pot, fermez le pot et le mettre à l'envers. Attendez que la confiture soit froide pour remettre les pots à l'endroit.

Conseil

Pour obtenir une bonne confiture de fraise vous devez trouver des fraises bien mûres,

plus les fraises sont naturellement sucrées meilleure sera votre confiture.

Ingrédients

1 kg de fraises
750 g de sucre
1 gousse de vanille

© 2011 - Jardin du Père GUYOT