



Confiture de fraises maison

[Confiture de fraises maison](#)

Descriptif :

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 6 pots de 500g environ :

- 2 kg de fraises
- 1,5 kg de sucre
- Un citron

Préparation :

- Quelques heures en avance, ou la veille, préparer vos fraises et laisser reposer : laver, équeuter et couper les fraises en 2.

Les recouvrir du sucre et le jus d'un citron et les laisser plusieurs heures confire au frigo.

- Stériliser les pots (10 minutes dans l'eau bouillante) et les placer tête en bas sur un torchon propre

- Faites chauffer les fraises jusqu'à ébullition, puis laisser bouillir 7 minutes

- Pour la mise en pots : remplir le pot jusqu'en haut, fermer, puis le mettre tête en bas au moins 1 minute. Laisser refroidir et remiser dans un endroit frais et sec.

Vous pourrez le déguster sur vos tartines ou gâteau pendant au moins un an !

[Lien vers la fiche du produit](#)