

Confiture de fraises

6 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

1 kg de fraises
500g de sucre
Le jus d'1/2 citron
1 cuillère à café d'agar-agar

Préparation :

1-Lavez les fraises, équeutez-les puis égouttez-les. Mettez-les dans un saladier, puis ajoutez le sucre et le jus de citron. Laissez macérer une nuit dans un endroit frais.

2-Le lendemain, versez le contenu du saladier dans une marmite à confiture et faites chauffez la confiture à petits bouillons pendant 25 minutes.

3-Au bout de 20 minutes, incorporez l'agar-agar et faites cuire à gros bouillons. Ôtez l'écume qui se forme en surface pendant la cuisson avec une écumoire.

4-Mettez la confiture en pots. Vissez les couvercles. Retournez-les immédiatement sur le plan de travail. Maintenez-les à l'envers jusqu'à refroidissement complet.