

Confiture de fraise crue (à congeler ou pas !)

Tu trouveras dans le commerce plusieurs marques de pectine en sachets, les plus répandues sont « Vit-pris » de la marque Alsa et « Pectine mix » de la marque Vahiné. J'ai une nette préférence pour « Pectine mix » car la teneur en pectine est bien supérieure. De plus, elle ne contient que de la pectine et du sucre, alors que le « Vit-pris » contient entre autres du dextrose et d'autres choses qui donnent un goût bizarre à la confiture. Donc je te conseille d'utiliser le « Pectine mix », qui a un goût neutre.

Recette pour 3 pots

1 kilo de fraises fraîches
200 g de sucre de canne
1,5 C à soupe de jus de citron
150 ml d'eau
3 sachets de pectine mix (voir note en introduction)

Préparation

Dans une petite casserole mélange l'eau et le pectine mix. Porte à ébullition pendant 1 minute, en remuant bien. Eteins le feu et laisse refroidir.

Enlève les queues des fraises, et réduis les en purée (au mixer, au presse-purée ou à la fourchette si tu n'as pas de mixer). Ajoute le sucre et le citron. Mélange bien. Laisse reposer 2 minutes, le temps que le sucre fonde. Ajoute le mélange de pectine, et mélange encore.

Mets ta confiture en pots et conserve la au réfrigérateur. Tu peux aussi la congeler.

