

Il y a quelques années, j'ai replanté quelques pieds de fraises des bois chez moi et depuis elles ont tout envahi ! Résultat, j'ai de nombreuses belles fraises des bois à portée de mains. Je les utilise donc régulièrement dans mes desserts. Aujourd'hui ce sera avec des fraises "normales" !

### Ingrédients :

- \* 2 kg de fraises
- \* 1 poignée de fraises des bois
- \* sucre gélifiant type Confisuc

### Préparation :

Laver les fraises et les fraises des bois.

Les équeuter et les couper en petits morceaux (ici en 4).

Peser les fruits prêts (ici 1kg800).

Mettre la même quantité de sucre que de fruits ou 20% de moins (ici 1kg450).

Bien brasser et allumer le feu.

Attendre l'ébullition sans cesser de remuer. Cela peut être long.

La quantité de préparation étant supérieure à 2kg400 (informations sur le paquet du sucre), cuire 7 minutes après l'ébullition.

Quand la confiture bout à assez gros bouillons, compter les minutes (voir les informations sur l'emballage).

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

### **Astuces :**

La fraise est un des fruits les plus faciles à réaliser car il n'y a pas beaucoup de préparation à faire !

