

Confiture fraises et menthe . . .

La Fourmaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

La menthe a profité du printemps pour avoir de belles et grosses feuilles.

Je l'utiliserai pour en mettre 1 ou 2 feuilles dans chaque pot.

Elle infusera au fur et à mesure.

Ingrédients :

- * 2 kg de fraises
- * 20/30 belles feuilles de menthe fraîche
- * sucre gélifiant type Confisuc

Préparation :

Laver les fraises et les feuilles de menthe.

Equeuter les fraises et les couper en petits morceaux (ici en 4).

Peser les fruits prêts (ici 1kg600).

Mettre la même quantité de sucre que de fruits ou 20% de moins (ici 1kg250).

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.

Mettre dans le fond 1 ou 2 grosses feuilles de menthe (en fonction de la taille du pot).

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 !

