CONFITURE DE FRAISES DE GRAND-MERE

RÉALISATION DE LA CONFITURE DE FRAISE DE GRAND-MERE

Recette de la confiture de fraise de ma grand-mère, une recette de confiture de fraise identique en tous points à celle que je cuisinais avec ma grand-mère, à l'exception de la bassine en cuivre évidement ! Une recette de confiture de fraise authentique.

LES INGRÉDIENTS DE LA CONFITURE DE MAMIE :

3 kg de fraises à confiture
2 kg de sucre en poudre
1 citron

LE MATÉRIEL POUR RÉALISER UNE CONFITURE DE FRAISES DE GRAND-MÈRE :

de l'eau
8 pots de confiture (taille standard)
1 louche
1 grande cocotte
1 écumoire

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver et égoutter les fraises.

Equeuter les fraises une par une et les réserver.

Placer le sucre dans la cocotte et le recouvrir d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser celui du sucre.

Porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 10 à 15 minutes, le sirop obtenu doit "napper" le dos d'une cuillère.

Ajouter les fraises et le jus de citron dans la cocotte et porter à nouveau à ébullition.

Laisser bouillir pendant 20 minutes en écumant régulièrement. Conserver l'écume de confiture de fraise dans un bol et la réserver.

Retirer la confiture de fraise du feu et écumer une dernière fois.

Mélanger avec la louche, puis remplir les pots de confiture de fraise.

Nettoyer le contour de chaque pot et le fermer immédiatement.

Si les fraises ont rendu beaucoup de jus, le conserver il deviendra de la gelée de fraise.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr