

CONFITURE DE FRAISES AUX ÉPICES



RÉALISATION DE LA CONFITURE FRAISE AUX ÉPICES

Voici une excellente **confiture de fraises aux épices** pour tous ceux et celles qui aiment les saveurs venues d'ailleurs. Surprenez vos votre famille et vos amis avec cette confiture de fraises aux épices. Cette confiture de fraises aux épices peut apporter une saveur originale à vos gibiers.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE CONFITURE DE FRAISES :

2,5 kg de fraises à confiture
1,6 kg de sucre en poudre
3 cuillères à café des épices "4 parfums"
6 étoiles de badiane (anis étoilé)
1 baton de canelle
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de rhum
de l'eau

MATÉRIEL POUR VOTRE CONFITURE AUX ÉPICES :

6 pots de confiture (taille standard)
1 louche
1 grande cocotte
1 écumoire

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOTRE CONFITURE DE FRAISES AUX ÉPICES

Laver et égoutter les fraises.

Équeuter les fraises.

Couper la moitié des fraises et écraser très grossièrement l'autre moitié avec une fourchette.

Préparer un sirop avec le sucre et l'eau : verser le sucre dans la cocotte et le mouiller avec un peu d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser celui du sucre.

Porter le sucre et l'eau à ébullition pendant 15 minutes environ pour obtenir un sirop, le sirop est prêt lorsqu'il "nappe" le dos d'une cuillère.

Ajouter les fraises entières, les fraises écrasées et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur dans la cocotte et porter le mélange à ébullition.

Laisser bouillir pendant 15 minutes.

Ajouter les épices et le rhum puis faire bouillir 10 minutes 20 de plus

Eteindre le feu et retirer la confiture de fraise aux épices du feu. Ecumer hors du feu.

Remplir les pots de confiture de fraise en répartissant les étoiles de badiane.

Nettoyer le contour des pots et les fermer immédiatement. Retourner les pots le temps de les laisser refroidir. Faire refroidir les pots tête en bas permet d'assurer une meilleure conservation de la confiture.

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

