

Confiture de fraises gariguettes



Confiseries **Facile**

Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Cette année, nous avons une très belle récolte de gariguettes et pour ne pas en perdre, j'ai fait quelques verrines de confiture. La gariguette est une variété précoce.

Ingrédients

- 1 kg de fraises gariguettes
- 700 g de sucre cristallisé

Préparation

- 1 Pour réaliser une bonne confiture de fraises, il faut choisir des fruits bien mûrs car ils sont naturellement sucrés.
- 2 La veille, laver, équeuter les fraises et les égoutter dans une passoire.
- 3 Mettre les fraises dans une bassine à confiture, ajouter le sucre et mélanger.
- 4 Le lendemain, porter le mélange fraises-sucre à ébullition. La maintenir pendant 20 minutes en remuant régulièrement.
- 5 Au bout de ce temps, faire le test de l'assiette froide pour savoir si la confiture est cuite. Ce test consiste à verser une goutte dans une assiette froide. Si elle fige rapidement, la confiture est cuite! Je mixe les fruits avant de mettre en pots.
- 6 Les pots doivent être ébouillantés ainsi que les couvercles avant de les remplir avec la confiture.
- 7 Les laisser refroidir et recouvrir le dessus de la confiture avec de la paraffine. Fermer les pots lorsque la paraffine est prise.
- 8 Coller de jolies étiquettes et stocker vos pots.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

