

# Confiture de fraises

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de fraises bien mures
- 1 kg de sucre
- 1 citron

Laver et égoutter les fraises rapidement sans les laisser tremper

Équeuter les fraises. Les mettre dans une terrine avec le sucre et laisser macérer toute la nuit

Verser les fraises sucrées dans une bassine à confiture en ajoutant le jus du citron

Porter à ébullition et maintenir celle-ci pendant 5 minutes

Retirer les fraises à l'aide d'une écumoire. Faire réduire pendant 5 minutes.

Remettre les fraises dans le sirop.

Recommencer cette opération deux fois de suite

Partagée par: [elsamarie@AmisGourmands.fr](mailto:elsamarie@AmisGourmands.fr) le 30/09/2009 14:49