



Confiture de fraises à la vanille naturelle

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour environ 3 pots) :

- 1 kg de fraises
- 800 g de sucre pour confiture
- 2 gousses de vanille
- le jus d'un citron

Préparation:

- Nettoyer les fraises et les couper en petits morceaux dans un récipient. Ajouter le sucre et le jus du citron.
- Fendre les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérer les graines.
- Placer ces graines et les gousses vides avec les fraises. Bien mélanger le tout et placer au réfrigérateur une nuit.
- Mettre à cuire le tout (sans les gousses) dans une casserole inox ou une bassine à confiture en cuivre.
- A partir de l'ébullition, compter 25 minutes de cuisson à petits bouillons.
- Verser la confiture bouillante dans des pots stérilisés, fermer et retourner les pots tête en bas pendant la durée du refroidissement.
- Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière..

Bon appétit.