

Confiture de fraises
(Jean-Pierre Coffe)

1 Kg de sucre
1 Kg de fraises
15 cl d'eau.

$\frac{1}{3}$ du poids de sucre + l'eau pour
faire un sirop (au bouilli)

$\frac{2}{3}$ du poids du sucre pour faire
macérer les fruits (toute la nuit)

Verser les fraises macérées avec le
sucre dans le sirop bouillant. Attendre
l'ébullition et laisser cuire 5 mn.

Écumer. Élever les fraises et faire
concentrer le sirop. Remettre les fraises
et nouvelle cuisson 5 mn.

Empoter, fermer aussitôt avec une
feuille transparente.