Fiche recette

Confiture de fraises

Fruit fragile : une macération très courte et une cuisson attentive.

Ingrédients pour 3 kg de fraises

3 kg de fraises • 1,2 kg de sucre • 1 citron (facultatif)

1

Préparer

• Passer les fraises rapidement sous l’eau, sans les laisser tremper.
• Essuyer, équeuter, couper les plus grosses dans la hauteur et laisser les petites entières.
• Chercher des morceaux de taille régulière.
• Ajouter 50 g de sucre et, si souhaité, le jus du citron. Macérer 2 à 3 minutes.

2

Première cuisson

• Mettre les fruits dans le chaudron sur feu moyen.
• Juste avant l’ébullition, ajouter 300 g de sucre. Mélanger jusqu’à dissolution complète.
• Laisser bouillir 3 à 4 minutes.
• Ajouter 300 g de sucre et procéder de même. Garder une grosse ébullition 3 minutes.
• Laisser refroidir.

3

Deuxième cuisson

• Relever le Brix à froid : il devrait être autour de 30.
• Chauffer lentement. Juste avant l’ébullition, ajouter le troisième apport de 300 g de sucre.
• Arriver à ébullition à feu fort pendant 2 minutes, puis baisser le feu et relever le Brix.
• Ajouter le reste du sucre à feu fort pour favoriser la gélification. Mélanger vigoureusement jusqu’à dissolution complète.
• Baisser le feu et garder une ébullition moyenne jusqu’au bon Brix : 55 à 60.

4

Mise en pot

• Mettre la confiture chaude en pots propres et fermer sans attendre.

Repère de l’atelier : ne laissez pas les fraises tremper dans l’eau. Leur fragilité demande une cuisson vive mais courte, conduite en observant le fruit.

Brigitte Le Pelletier · Maître Artisan Confiturier · La Corbeille à Confitures