

Confiture aux fraises traditionnelle

POUR SE SUCRER LE BEC...

Ingrédients :

4 tasses de fraises coupées
2 c. à table de jus de citron
3 ½ tasses de sucre

Cuire doucement les fraises à couvert 10 minutes.

Ajouter le sucre et le jus de citron. Brasser.

Cuire un peu plus fort à découvert 25 minutes. Écumer.

Verser rapidement dans des bocaux stérilisés chauds, en les remplissant jusqu'à ¼ de pouce du bord et sceller immédiatement.

BON APPÉTIT !!!

Note : Pour stériliser les pots, laver les pots et mettre au four sur une plaque à biscuits à 185 degré F. pour 10 minutes.

Fraisière Sylvie et Gilles Arsenault enr.
1261, route 116 ouest, Acton Vale, Qué. J0H 1A0
450-549-4981
Site Internet : fraisiere.com