



Confiture De Fraise

Çilek Reçeli



1 kg de petites fraises parfumées
1 kg de sucre granulé
1 jus de citron

- # Nettoyez les feuilles des fraises, rincez précieusement puis filtrez l'eau.
- # Mettez la moitié du sucre dans une casserole téflon, rajoutez la moitié des fraises, puis rajoutez le sucre restant et ensuite les fraises qui restent.
- # Laissez attendre la casserole fermée pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, mettez au four à moyenne température sans rajouter d'eau. Il peut y avoir de la mousse pendant la cuisson. Prenez la mousse avec une cuillère.
- # Quand les fruits sont cuites, prenez une cuillère à soupe (Pour tester) et laissez refroidir le reste, remettez la cuillère dans le reste, à ce moment si la confiture coule bien, c'est qu'elle est en bonne état.
- # Rajoutez un jus de citron dans la confiture, puis laissez bouillir encore 5 minutes. Éteignez le four.
- # Quand la confiture refroidit, prenez dans un bac, puis fermez le couvercle serrement.

N-B: La cuisson dans une casserole téflon permet de réduire la mousse.