

Fées Mains by Marjorie



Confiture de fraises au basilic:

Les ingrédients pour 3 à 4 pots:

1kg de fraises - 750g de sucre cristallisé - 1 citron – environ 5g de brins de basilic bien odorant

Laver et sécher les fraises. Les équeuter et les couper en 2 ou 4 morceaux selon leur grosseur.

Dans un grand saladier, mélanger les fraises, le sucre et le jus de citron. Couvrir et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, verser la préparation dans la bassine à confiture ou dans un grand faitout. Porter à ébullition et laisser frémir environ 5mn. Surveiller et remuer régulièrement. Retirer du feu et verser la préparation dans le saladier. Laisser refroidir puis couvrir et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, stériliser les pots en les trempant quelques minutes dans l'eau bouillante. Les poser sur un torchon propre la tête en bas.

Passer la préparation dans un chinois ou une passoire à grille fine pour en recueillir le jus. Réserver les fraises semi confites.

Laver et sécher les feuilles de basilic.

Verser le jus dans la bassine à confiture ou dans un grand faitout avec les feuilles de basilic et porter à ébullition. Poursuivre la cuisson à feu vif en surveillant et remuant très régulièrement.

Lorsque le thermomètre à sucre indique 105°C, ajouter les fraises semi confites. Porter à nouveau à ébullition et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le thermomètre à sucre indique de nouveau 105°C. Si vous n'avez pas de thermomètre ou thermosonde, verser une petite cuillère de confiture sur une assiette bien froide, préalablement laissée au réfrigérateur, incliner l'assiette et si la confiture se fige c'est qu'elle est suffisamment cuite.

Mettre en pots.

Si vous utilisez des pots avec couvercles à vis, retournez les pots remplis. A défaut, vous pouvez couvrir vos pots remplis à ras bord avec une feuille "couvre confiture" dont vous aurez préalablement humidifié, à l'aide d'une éponge, la surface externe.