

Confiture de Fraises au Basilic



Ingrédients

- . 2 cuillères à café de jus de citron
- . 2 cuillères à café de Basilic
- . 1 kilos de sucre blanc
- . 2 kilos de fraises fraîchement cueillies du matin

Préparation

ETAPE 1 :

Laver les fraises avant de les équeuter pour éviter qu'elles ne prennent l'eau.

ETAPE 2 :

Mettre dans une terrine les fruits, le basilic, le citron et le sucre, et laisser macérer au frais jusqu'au lendemain.

ETAPE 3 :

Le jour suivant mettre le contenu de la terrine dans une bassine de préférence en cuivre. Portez à ébullition et cuire jusqu'à gélification. Vous pouvez pour cela faire tomber une goutte de confiture sur une assiette froide afin de vérifier si la confiture est prise.

ETAPE 4 :

Lorsque celle ci est cuite mettre dans les pots préalablement stérilisés et couvrir à chaud.

ETAPE 5 :

Retournez les pots et laissez les refroidir ainsi. Ceci prolongera la conservation de vos confitures.