



Confitures et Chutneys

Confiture de fraises et cardamome



12h55 15 min 40 min 12h 388

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Fraise**
350 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Cardamome**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Les étapes

- 1 Bien nettoyer les fraises en les passant sous l'eau, puis les sécher. Les équeuter et couper en deux les plus grosses. Pour cette confiture, il est préférable d'utiliser des fraises bien mûres afin d'obtenir une confiture bien sucrée sans ajouter trop de sucre pour autant.
- 2 Pour cette confiture, il est préférable d'utiliser des fraises bien mûres afin d'obtenir une confiture bien sucrée sans ajouter trop de sucre pour autant.
- 3 Mettre dans une petite cocotte une couche de fraises puis une couche de sucre puis de nouveau des fraises et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer en saupoudrant le tout avec la cardamome et en arrosant avec le citron.
- 4 Laisser reposer ce mélange au frais pendant une douzaine d'heures. Cette partie est facultative mais facilite réellement la réalisation des confitures.
- 5 Cette partie est facultative mais facilite réellement la réalisation des confitures.
- 6 Mettre la cocotte à feu assez vif. A l'ébullition, prolonger la cuisson pendant une quinzaine de minutes en écumant régulièrement. Baisser le feu et prolonger la

cuisson pendant 20 à 30 minutes.

- 7** Pour savoir si la confiture est à point, prendre une petite assiette bien froide et verser dessus un peu de confiture, elle doit prendre la forme d'une goutte bombée et ne pas couler si on penche l'assiette.
- 8** Quand la confiture est à point récupérer les graines de cardamome. Mettre dans des pots préalablement passés à l'eau bouillante, fermer, retourner les pots et laisser refroidir.