



Confitures et Chutneys

Confiture de fraise, balsamique et poivre



1h40 **10 min** **30 min** **1h** **92**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la confiture

300 g **Fraise**
200 g **Sucre cristal**
2 c. à soupe **Vinaigre
balsamique**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
0.25 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation des pots

- 1 Stériliser des bocaux. Pour cela, les plonger dans l'eau bouillante pendant au moins 10 minutes. Puis faire de même avec les couvercles.
- 2 Une fois la stérilisation faite, les égoutter sur un linge propre.

Étape 2

Préparation de la confiture

- 1 Equeuter et couper les fraises en 4. Presser le jus du citron vert.
- 2 Mettre les fraises dans une casserole avec le sucre, le vinaigre balsamique, le jus de citron vert et le poivre.
- 3 Faire chauffer la casserole sur feu doux et laisser cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la consistance des fraises épaississe.
- 4 Remuer de temps en temps au début, puis plus régulièrement vers la fin de la cuisson afin que la confiture n'accroche pas au fond de la casserole.
- 5 Pour vérifier la température de la cuisson sans thermomètre : faire couler une goutte de confiture sur

une assiette refroidie au congélateur, si la goutte se fige instantanément alors la confiture est cuite.

Étape 3

Dressage

- 1** Laisser la confiture refroidir pendant 5 minutes, puis la verser dans les pots à confiture stérilisés.
- 2** Fermer les pots en serrant bien, puis les retourner et les laisser refroidir.
- 3** Le fait de les retourner va permettre de stériliser l'air contenu dans les pots.
- 4** Cette confiture se conserve au réfrigérateur pendant un mois.