

Confiture de fraises et argousier

2 pots 500 ml

400	g	fraises
200	ml	jus d'argousier
500	g	sucre.

Préparation

La veille

Laver et équeuter les fraises, égoutter. Mélanger les fraises, le jus d'argousier et le sucre. Laisser reposer toute la nuit à température pièce.

Le lendemain

Égoutter les fraises, verser le sirop dans une casserole. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire jusqu'à ce que à 225°F (107°C) au thermomètre à bombons. Ajouter les fraises, continuer la cuisson durant 3 à 4 minutes.

Verser la confiture chaude dans des pots stérilisés.

Garder la confiture au réfrigérateur.