

CONFITURE DE FRAISES AROMATISÉE AU POIVRE NOIR

Ingrédients :

- 4 tasses de fraises écrasées (environ 8 tasses/933 g de fraises entières)
- 4 tasses (800 g) de sucre granulé
- 2 c. à soupe (30 ml) de concentré de jus de citron (celui en bouteille)
- 1 c. à thé (5 g) de beurre
- 1 c. à thé (5 ml) de grains de poivre noir moulus

Préparation :

- Moudre les grains de poivre grossièrement. Les envelopper dans un carré d'étamine (coton fromage ou autre) et le suspendre à l'aide d'une corde dans un chaudron.
- Écraser les fraises lavées et équeutées à l'aide l'un pilon ou d'une fourchette. Disposer dans le chaudron avec le sucre
- Faire chauffer à feu doux pour dissoudre le sucre, et par la suite porter à ébullition sans brasser.
- Cuire de 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 220°F (105°C); ou disposer une petite cuillerée de confiture dans une soucoupe très froide; attendre 30 secondes et passer un doigt au centre, si des plis se forment, la confiture est prête. Retirer du feu
- Retirer le carré d'étamine. Écumer la confiture si nécessaire.
- Empoter en laissant un espace de tête d' ¼ po (6.3 mm) du bord dans des pots stérilisés et chauds. Disposer les rondelles et les bagues et visser jusqu'au point de résistance (ne pas trop serrer).
- Faire un traitement à l'eau bouillante de 10 minutes. Retirer du feu et enlever le couvercle de la marmite. Laisser reposer dans le bain d'eau bouillante pendant 5 minutes. À l'aide d'une pince à bocal, retirer du bain d'eau et disposer sur un linge. Laisser reposer 24 heures sans bouger les pots.

Rendement : donne 4 bocaux de 250 ml

Source : d'après une recette de Louise Rivard, *La bible des conserves*, Modus Vivendi, 2008

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 21 juin 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/06/confiture-de-fraises-aromatisee-au.html>