



Pour environ 4 pots de 300 g:

1 kg de fraises

700 g de sucre de canne

Le jus d'un citron

1 gousse de vanille

1 morceau de beurre

Laver les fraises, les égoutter et les équeuter.

Dans une grand chaudron ou une bassine à confiture, alterner couches de fraises et de sucre. Incorporer la vanille fendue et grattée et le jus de citron.

Laisser macérer 12 h, en mélangeant délicatement de temps en temps.

Le lendemain, porter à ébullition, puis baisser le feu et cuire jusqu'à ce que le thermomètre à bonbon indique 104 C (220 F).

Ne pas écumer. Ajouter un morceau de beurre et mélanger. L'écume disparaîtra.

Récupérer, à l'aide d'une cuillère, la gousse de vanille et environ 1/4 tasse (60 ml) de confiture de fraises.

Mixer le tout, finement, dans le robot culinaire et remettre la préparation dans les confites et mélanger.

Empoter dans des pots propres et stérilisés. Visser les couvercles et mettre les pots à l'envers.

