

## Confiture de fraises sans cuisson

Préparation: 15 minutes

Cuisson: aucune

Portions: 5 pots de 1 tasse (250 ml)

### Ingrédients

1 3/4 tasse (450 gr) de fraises, écrasées (moi, le panier de 1.5 L)

4 tasses (800 gr) de sucre

1 sachet (85 ml) de pectine liquide Certo

2 c. à soupe de jus de citron

### Préparation:

1) Mélanger les fraises et le sucre jusqu'à homogénéité. Laisser reposer 10 minutes, en remuant de temps à autre

2) Incorporer la pectine et le jus de citron; remuer 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit presque tout dissous

3) Verser le mélange dans des bocaux stérilisés ou des récipients en plastique; fermer hermétiquement avec des couvercles. Laisser reposer la confiture à la température ambiante 24 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit prise. Conserver au congélateur jusqu'à 1 an ou au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines. source: Qu'est-ce qui mijote (Kraft) par Esther

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule