

Confiture de fraise au poivre long et romarin

Pour environ 600g de confiture (2 pots)

500g de fraises

10 baies de poivre long

3 branches de romarin

350g de sucre

Le jus d'1 citron

Lavez et coupez les fraises en deux.

Dans un saladier mélangez les fraises avec le sucre, le jus de citron les baies de poivre long et le romarin, couvrez et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, retirez les baies de poivre long et les branches de romarin et versez le contenu du saladier dans une casserole, portez à petite ébullition et laissez cuire la confiture pendant une vingtaine de minutes en la remuant régulièrement. Mixez les fraises puis poursuivez la cuisson encore 5 à 10 minutes.

Versez la confiture dans des pots propres et secs, fermez-les et retournez-les pour en stériliser toutes les parois. Stockez en prévision des froids et gris matin d'hivers.