

Confiture de fraises au basilic

Pour un gros pot

500g de fraises

300g de confisuc

Une vingtaine de feuilles de basilic.

Coupez les fraises en petits morceaux et ciselez les feuilles de basilic, mettez les dans une casserole avec le sucre et faites chauffer à feu moyen environ 20 minutes en remuant énergiquement pour écraser les morceaux de fraises.

Une fois la cuisson terminée remplissez tout de suite les bocaux propres et secs, fermez et retournez pour que la chaleur stérilise les parois et le couvercle.

A vos tartines!

Retournez sur une grille et laissez refroidir.