***Confiture de fraise à la coriandre et citron vert***

**Pour 650g de confiture**

500g de fraises

3 citrons vert (jus et zeste)

350g de sucre

1 cuil à café de graines de coriandre écrasées

Lavez les fraises et les citrons verts. Prélevez le zeste et le jus des citrons, équeutez les fraises.

Ecrasez les graines de coriandre.

Dans une casserole mélangez les fraises, le sucre, le jus et le zeste de citron vert et les graines de coriandre écrasées. Faites cuire à feu moyen pendant 20-25 minutes (testez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une surface froide, si elle fige stoppez la cuisson sinon continuez encore quelques minutes).

A la fin de la cuisson, mixez la confiture (facultatif) et versez-la dans des pots propres est secs fermez-les et retournez-les pour stériliser l’intérieur des pots.