Confiture de fraises aux citrons verts

Ingrédients

3,700 kg de fraises (poids équeuté)

2,200 kg de sucre cristallisé

4 citrons verts

**Préparation**

**1ere étape :** Laver les fraises, les équeuter et les couper en deux, si elles sont grosses je les coupe en quatre.

Dans une grande marmite, déposer fraises, le sucre, le jus des citrons.

 Les citrons n’étant pas très fermes pour couper des rubans, j’ai mis les moitiés pressées. Mélanger et laisser le sucre se dissoudre, et mélanger (ça demande quelques heures), ou laisser toute une nuit.

Porter la marmite à ébullition, feux vif pendant 10 min, puis laisser reposer jusqu’à complet refroidissement.

Laver et ébouillanter pots et couvercles, et les retourner sur un torchon propre.

**2eme étape :** Egoutter les fraises et les réserver. Porte à ébullition la marmite contenant le jus rendu avec les moitiés de citrons ou rubans et laisser 40 min feu moyen (petite ébullition).

**3eme étape :** Quand le jus commence  à prendre l’aspect d’un sirop, retirer les moitiés de citron et reverser les fraises dans la marmite et laisser 30 min à 35 min environ. Penser à écumer et à remuer de temps en temps.

Verser la confiture encore très chaude dans les pots et visser aussitôt les couvercles puis les retourner et laisser complètement refroidir.

**Remarque :** Pour vérifier la cuisson, faire tomber une goutte de sirop sur une assiette froide : si elle fige, la confiture est prête.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**