



## Marmelade de Fraises

1250 g. de fraises  
1000 g de sucre  
1 jus de citron

Préparer les fruits.

Les mettre dans une marmite avec le sucre et le jus de citron.

Cuire à feu doux en remuant fréquemment pendant 45 mn.

Truc:  
Récupérer la mousse de la confiture pour faire une excellente glace,  
voir recette dans notre rubrique « fiches cuisine »

Lavez soigneusement les bocaux.

Quand la confiture est cuite, remplir les bocaux sans oublier de mettre une cuillère à l'intérieur du bocal afin d'éviter que celui-ci ne se fende sous l'effet de la chaleur.

Fermer le plus rapidement possible les bocaux bouillants.

Truc:  
Retrouvez nos modèles d'étiquettes dans notre rubrique...  
« Etiquettes »