



Autre

Confiture de fraises au porto

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes de sucre gélifiant
500 grammes fraises
100 millilitres de porto rouge
1 citron (le jus)

Méthode de préparation

Nettoyez bien les fraises et coupez-les en morceaux égaux. Chauffez-les à feu doux avec le porto dans une grande casserole durant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient molles et donnent du jus.

Ajoutez le sucre et faites mijoter 10 à 15 minutes à feu moyen. Ajoutez aussi le jus de citron et laissez mijoter. Mélangez en permanence pour que le sucre n'attache pas au fond.

Faites ensuite le test de coagulation: laissez tomber une goutte de confiture chaude sur une assiette froide et inclinez-la. La goutte se solidifie-t-elle immédiatement? La confiture est alors prête. La goutte reste liquide? Cuisez encore quelques minutes et répétez le test.

Retirez du feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que l'écume éventuelle ait disparu (voir conseil 2).

Versez dans des pots stérilisés. Retournez les pots remplis et laissez-les refroidir ainsi. Conservez les pots de confiture scellés dans un endroit frais.

Conseil 1:

Pour cette recette utilisez certainement du sucre gélifiant. Celui-ci contient de la pectine qui permet à la confiture de mieux se lier. Vous voulez quand même la faire avec du sucre normal? Utilisez le même rapport de quantités mais laissez le fruit cuire avec le sucre pendant au moins 20 minutes. Ou ajoutez une pomme râpée au mélange avant de le cuire car les pommes contiennent de la pectine naturelle.

Conseil 2:

Avec cette recette, nous n'allons pas écumer, mais continuer à mélanger jusqu'à ce que l'écume soit absorbée par la confiture. Parce que juste en dessous de la mousse se trouve la fameuse pectine qui donne la bonne consistance à la confiture.

