

Confiture avec les fruits du potager

La confiture c'est la solution pour manger des fruits d'été toute l'année. Sur du pain, des gaufres, des crêpes, cet hiver vous serez content de retrouver le goût des fruits de votre potager/verger. La confiture c'est aussi une super idée anti-gaspi ! Vous pouvez faire des confitures anti-gaspillage en fin d'été avec des tomates vertes qui ne vont jamais murir.

La confiture c'est très simple c'est des fruits et du sucre, mais attention toutes les confitures ne prennent pas de la même façon. Pour être plus sûr, vous pouvez toujours ajouter un peu d'agar-agar ou du citron (grâce à la pectine présente dans le fruit) pour s'assurer la gélification.

Prenons l'exemple de l'indétrônable confiture de fraises :

Calculez la quantité de fraises que vous avez une fois la queue des fraises retirées. Coupez les fraises en morceaux, placez les dans une marmite en fonte et ajoutez plus de la moitié de la quantité de fruits que vous avez en sucre. Exemple : Pour 1kilo de fraises, mettez entre 550 et 750 grammes de sucre. Moins vous mettez de sucre plus ça peut-être dur à prendre mais moins c'est sucré.

Laissez les fraises et le sucre marinés quelques heures ou une nuit avant la cuisson. Les fruits absorbent le sucre et cela facilite le début de cuisson

Portez à ébullition votre mélange et une fois qu'il bout laissez le mijoter pendant au moins 30 minutes. Prenez une assiette froide et déposez une cuillère de confiture si elle se gélifie c'est que votre confiture est prête sinon laissez encore mijoter.

Une fois la confiture prête mettez là dans un pot en verre préalablement stérilisé (lavé et rincé à l'eau bouillante). Une fois les pots remplis soyez vigilant à bien les refermer et placer les à l'envers. Si la confiture ne redescend pas c'est quelle est bien prise. Le lendemain remettez les dans le bon sens et rangez le dans un espace sec et à l'abri de la lumière pour les déguster plus tard.

