

# Ma recette du mois de juin...

## DE LA CONFITURE AUX FRAISES

### Confiture aux fraises

1KG DE FRAISES

LAVER, COUPER ET LES METTRE DANS UNE CASSEROLE.

1 JUS DE CITRON

AJOUTER

800G DE SUCRE GÉLIFIANT

AJOUTER ET MÉLANGER.

PORTER LE TOUT À ÉBULLITION ET LAISSER CUIRE 4 MINUTES À GROS BOUILLONS.

VERSER DANS LES BOCAUX ET LES FERMER IMMÉDIATEMENT.

AVEC DU SUCRE NORMAL, CUIRE À FEU VIF JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE COLLE À LA SPATULE EN BOIS ET FORME UNE GOUTTE QUI TOMBE DIFFICILEMENT.

Bon appétit !