

Confiture de fraises au basilic

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 2 pots (contenance 350 ml) et un demi

- 1 kg de fraises (970 g une fois équeutées) • 500 g de sucre
- 1 citron non traité • 20 feuilles de basilic

Passer les fraises rapidement sous l'eau froide, puis les équeuter, les couper en 2 ou 4 selon la grosseur, les mettre dans une bassine à confiture. Ajouter le sucre.

Laver les feuilles de basilic, les sécher et les couper en fines lanières. Les ajouter aux fraises.

Laver le citron, le sécher, couper 2 fines lamelles de zestes à l'aide d'un rasoir à légumes, les ajouter aux fraises. Extraire le jus du citron et l'ajouter au mélange. Mélanger, couvrir d'un linge propre et laisser reposer 24h.

Le lendemain, faire cuire pendant 45 minutes. Donner un coup de mixeur plongeant si vous souhaitez ne pas trouver trop de morceaux dans votre confiture.

Ébouillanter 3 pots (et leurs couvercles), les remplir avec la confiture encore très chaude presque jusqu'au bord, fermer et retourner.

Laisser refroidir avant de les retourner.