



Recette : La confiture de fraise.

Ingrédients : 1 kg de fraises  
750 grammes de sucre

Ustensiles : - Des pots de confitures, préalablement  
ébouillantés, puis séchés.  
- Une casserole,  
- Une cuiller en bois.

- 1 Lave les fraises, égoutte-les, puis équeute-les.
- 2 Mélange les fraises et le sucre dans une casserole. Laisse le mélange : fraises/sucre à feu doux pendant 20 minutes après ébullition, en remuant de temps en temps.

3 Dans les pots en verre (préalablement ébouillantés, puis séchés), verse le mélange obtenu.

4 Verse la confiture dans les pots. Referme-les, puis ensuite renverse-les.

5 Lorsque la confiture est refroidie, tu peux remettre les pots à l'endroit.

Ensuite, il ne te restera plus qu'à les goûter ! Attention : manger trop sucré, n'est pas bon pour la santé !



Le secret de mamie Claudine :

Si tu aimes la vanille, tu peux ajouter une gousse de vanille dans la casserole pendant la cuisson.