

Confiture de fraise, menthe et vanille

Faire des cadeaux gourmands, j'adore ! Alors quand en plus on m'en réclame c'est Bonheur. Les fruits sont beaux en ce moments et j'avais envie de faire quelque chose qui dure dans la durée. J'ai donc opté pour une confiture.

Pour 2 pots et demi : 450g de fraises (fraîches ou congelées) – 500g de sucre gélifiant – 1 à 2 branches de menthe fraîche et une gousse de vanille.

Lavez et équeutez les fraises. Dans une marmite, mettre les fraises, ajoutez le sucre, les feuilles de menthe (rincées) et la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Ajoutez éventuellement un demi verre d'eau.

Menez à ébullition et laissez mijoter une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps. Si vos fraises sont congelés, le temps de cuisson est plus long.

Répartir la confiture dans des pots stérilisés, fermez-les et retournez-les pour les laisser refroidir.

Maintenant vivement les tartines du matin (ou du goûter) ! ☐