

Confiture de maras des bois

(Préparation : 20 min. Repos : 40 min. Cuisson : 20 min.)

- 1 kg de fraises mara des bois
- 300 g de sucre blond
- 1 citron bio
- Parfums*

1. Rincez les fraises – sauf si elles sont non traitées comme celles d'Audrey, qui conseille de ne pas le faire – et égouttez-les ; coupez les plus grosses en deux ou quatre et laissez les petites entières. Mettez-les dans une bassine à confiture si vous en avez, ou une grande sauteuse.

2. Rincez le citron, épongez-le et râpez son zeste sur une râpe [Microplane®](#) au-dessus de la sauteuse. Coupez le citron en deux, pressez-le et ajoutez son jus aux fraises.

3. Ajoutez le sucre dans la sauteuse, mélangez et laissez reposer le temps qu'il commence à fondre, 30 min environ. Vous pouvez sauter cette étape, le sucre fond très vite au contact des fraises.

4. Posez la sauteuse sur feu vif et dès l'ébullition, comptez 4 min de cuisson, en remuant souvent. Égouttez les fraises dans une passoire au-dessus d'un saladier et laissez-les reposer 10 min afin de récupérer le maximum de jus.

5. Versez à nouveau le jus des fraises dans la sauteuse et portez à frémissements. Laissez cuire 10 min environ, jusqu'à ce qu'il soit très sirupeux. Remettez les fraises dans la sauteuse et laissez reprendre l'ébullition. Comptez 1 min.

6. Versez la confiture dans des bocaux propres, fermez-les et retournez-les sur un torchon. Laissez refroidir.

7. Étiquetez les pots et réservez-les au réfrigérateur, jusqu'à la prochaine récolte... Enfin non, mangez la confiture avant ! Mais gardez les pots au réfrigérateur, la confiture étant peu sucrée, elle risquerait de s'abîmer à température ambiante.

– Cuits ainsi, les fruits gardent leur fraîcheur et n'ont pas le goût caramélisé qu'ils prendraient si la confiture cuisait le temps nécessaire pour une bonne consistance. Sinon, vous pouvez ajouter au jus non réduit de la pectine, de l'agar-agar ou de la gélatine.

** 1 gousse de vanille, 1 bâton de cannelle, 1 noix de gingembre râpé, 2 à 3 clous de girofle, 10 pincées de muscade râpée, un trait d'alcool... À vous de choisir votre parfum préféré ou même d'en mélanger plusieurs. Moi j'ai laissé les fraises nature.*