

LA CONFITURE DE FRAISES D ALICE WATERS

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/confiture-fraises/>

La confiture de Fraises d'Alice Waters, simple et délicieuse

Chef : Alice Waters

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Confiture, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 2 pots de confiture

469 grammes de Fraises

226 grammes de Sucre Si possible, prendre du sucre spécial confitures

Quelques gouttes de Jus de Citron

Pour 4 pots de confiture

938 grammes de Fraises

452 grammes de Sucre Si possible, prendre du sucre spécial confitures

Quelques gouttes de Jus de Citron

Pour 1 pot de confiture

234,5 grammes de Fraises

113 grammes de Sucre Si possible, prendre du sucre spécial confitures

Quelques gouttes de Jus de Citron

Instructions

Les pots de confiture

On va s'occuper des pots de confiture (pas quelque chose mentionné dans le livre "Chez Panisse, Fruits" de Alice Waters, mais des instructions que j'ai appris avec les années) : prendre des pots spéciaux à confiture comme ceux-ci : ces bocaux spécial confiture sont très hermétiques. Eviter de

LA CONFITURE DE FRAISES D ALICE WATERS

réutiliser des pots à confiture du commerce que vous avez consommés puis vidés et lavés : ils sont rarement aussi étanches. Pour acheter en ligne, voir ICI

Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole ou une cocotte

Plonger dans l'eau bouillante les bocaux ouverts, et leurs couvercles à part, et laisser bouillir à feu moyen/fort pendant toute la suite des opérations, 20 minutes minimum. On essaie de se rapprocher le plus possible de la pasteurisation !

Les Fraises

Choisir de belles Fraises, et je dois insister... prendre des fraises biologiques

Laver les Fraises (469 g) puis essorer et sécher avec un linge propre

Équeuter

Notez qu'on équeute après avoir lavé, car sinon les Fraises prendraient trop d'eau (ce qui diluerait leur goût)

Puis couper en quartiers (ou au moins en deux :))

Le sucre

Un mot à propos du Sucre : Même si Alice Waters ne le mentionne pas, je recommande d'utiliser du Sucre Spécial Confitures, facilement trouvable dans le commerce.

C'est un sucre qui contient de la pectine et qui permet à la confiture d'épaissir

Mettre dans un grand bol : les Fraises (469 g), le Sucre (226 g), et le Jus de Citron (Quelques gouttes)

Macération

Bien remuer.

Laisser macérer à température ambiante.

Alice mentionne 15 minutes mais je vous recommande 1 heure, ou mieux, une nuit

Pendant cette macération, les jus et les sucres se mélangent. Je n'ai pas étudié la chimie qui s'opère, mais sachez que les spécialistes disent que cette macération est très importante : Elle permet d'activer des composants essentiels pour la suite, donc ne sautez pas cette étape importante !

Cuisson

Faire cuire à feu moyen/fort, idéalement pendant un temps court (10 minutes).

Pendant la cuisson, remuer de temps en temps

Une bonne confiture se cuit à feu très fort et peu de temps afin de préserver le goût.

Une cuisson lente et prolongée enlève le goût des fruits !!

Un mot sur les 10 minutes : L'important, c'est d'obtenir une confiture qui ne soit pas trop liquide, et donc si votre confiture n'est pas assez épaisse au bout des 10 minutes, il faudra continuer de cuire (... d'où l'utilisation du sucre spécial confiture qui permet d'épaissir en un temps court)

Pendant la cuisson à feu très fort, écumer avec une grande cuillère la mousse blanche et la jeter

Puis retirer du feu, et mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender.

Le mixeur plongeant permet de laisser le liquide dans la casserole, et donc de ne pas en laisser

LA CONFITURE DE FRAISES D ALICE WATERS

inutilement dans un autre récipient !

2 méthodes : à vous de choisir !

Il y a deux méthodes :

- Celle d'Alice Waters est de verser la confiture dans un grand récipient plat, laisser découvert et de laisser sécher au soleil jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée (car la confiture continue de sécher et d'épaissir).[A] Cuisson limitée à 10 minutes, donc conservation des saveurs intenses des fraises, puis séchage au soleil pour épaissir[!] Laisser la confiture refroidir au soleil va rajouter des germes, donc conservation de la confiture limitée dans le temps... [!] Méthode un peu lente, car on doit laisser sécher au soleil quelques heures
- Ma méthode est de continuer à cuire jusqu'à épaississement, puis on verse la confiture encore brûlante dans les bocaux.[!]Si on cuit trop longtemps, on perd en saveurs, (qu'on peut éviter en utilisant du sucre spécial confitures)[A]En versant la confiture brûlante dans les bocaux, on tue plus de germes, et donc on obtient une meilleure pasteurisation (même si elle n'est pas parfaite, elle est meilleure et donc les bocaux se conserveront plus longtemps)

1ère méthode (celle d'Alice Waters)

Pour la méthode d'Alice Waters, verser la confiture dans un grand récipient plat, laisser découvert et laisser sécher au soleil jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée (la confiture continue de sécher et d'épaissir)

2ème méthode (plus rapide)

- L'autre solution (Celle que je préfère) est de remplir les bocaux immédiatement (c'est pourquoi il faut cuire le moins longtemps possible, et donc utilisation du sucre pectine spécial confitures)

Remplissage

Retirer les bocaux et les couvercles, les laisser sécher sur un torchon (éviter de toucher pour préserver la pasteurisation)

Pour remplir les bocaux, on utilise un entonnoir "spécial pot à confiture" (que j'ai pasteurisé par ailleurs en même temps).Pour l'acheter en ligne, voir ICI

Très pratique pour ne pas tapisser sa cuisine de confiture !

Remplir le(s) bocaux

- Remplir jusqu'à 1 cm du bord
- Sceller avec le couvercle, et retourner. Ainsi, la confiture va tomber au fond du bocal et "sceller" le couvercle

Laisser retourné 2 heures : Ceci est une méthode de conservation non parfaite (le mieux serait du sous vide), mais cela permet d'augmenter la durée de vie de la confiture (jusqu'à l'ouverture).

Puis après 2 heures, retourner puis conserver au frais