

LA CONFITURE DE FRAISES DE L'ÉCOLE FERRANDI

La Recette

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

La confiture de Fraises de l'école Ferrandi, sur base de sirop et pectine, simple et délicieuse

Chef : École Ferrandi

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 gros pots de confiture

1 kilogramme de Fraises

10 grammes de Jus de Citron pris de 0,2 Citron

*Quantités de la recette (un peu liquide)

600 grammes de Sucre

300 grammes d'Eau 30 Centilitres/300 Millilitres

100 grammes de Sucre sinon, du "sucre à confiture"

6 grammes de Pectine NH si vous prenez du "sucre à confiture", vous n'avez pas besoin de pectine

*Mes Quantités (pour une confiture qui tienne en cuillère)

500 grammes de Sucre

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

100 grammes de Sucre sinon, du "sucre à confiture"

16 grammes de Pectine NH si vous prenez du "sucre à confiture", vous n'avez pas besoin de pectine

Pour 4 gros pots de confiture

2 kilogrammes de Fraises

20 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron

*Quantités de la recette (un peu liquide)

1,2 kilogramme de Sucre

600 grammes d'Eau 60 Centilitres/600 Millilitres

200 grammes de Sucre sinon, du "sucre à confiture"

LA CONFITURE DE FRAISES DE L ÉCOLE FERRANDI

12 grammes de Pectine NH si vous prenez du "sucre à confiture", vous n'avez pas besoin de pectine

*Mes Quantités (pour une confiture qui tienne en cuillère)

1 kilogramme de Sucre

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

200 grammes de Sucre sinon, du "sucre à confiture"

32 grammes de Pectine NH si vous prenez du "sucre à confiture", vous n'avez pas besoin de pectine

Pour 1 gros pot de confiture

500 grammes de Fraises

5 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

*Quantités de la recette (un peu liquide)

300 grammes de Sucre

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

50 grammes de Sucre sinon, du "sucre à confiture"

3 grammes de Pectine NH si vous prenez du "sucre à confiture", vous n'avez pas besoin de pectine

*Mes Quantités (pour une confiture qui tienne en cuillère)

250 grammes de Sucre

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

50 grammes de Sucre sinon, du "sucre à confiture"

8 grammes de Pectine NH si vous prenez du "sucre à confiture", vous n'avez pas besoin de pectine

Instructions

Les pots à confiture

Je prends des pots spéciaux à confiture comme ceux-ci : ces bocaux spécial confiture sont hermétiques et résistants. Leur couvercle a une fine couche de caoutchouc qui permet une meilleure conservation.

Pour acheter en ligne, c'est ICI

1. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole ou une cocotte
2. Plonger les bocaux ouverts dans l'eau bouillante, ainsi que leurs couvercles, séparément, et laisser bouillir à feu moyen pendant toute la suite des opérations, 20 minutes minimum, jusqu'à utilisation
3. Pour les couvercles, attention : ils sont souvent en métal, dans ce cas, ne pas plonger plus que quelques secondes, afin d'éviter la rouille, et sécher aussitôt retirés
4. On essaie de rapprocher le plus possible de la pasteurisation, ce qui va éliminer les germes, bactéries et tout ce petit monde pas souhaitable dans nos confitures !
5. Si vous comptez utiliser un "entonnoir à confiture", ce que je vous recommande vivement (puisque cela permet de remplir les pots proprement), alors il faut également le stériliser, à plonger

LA CONFITURE DE FRAISES DE L'ÉCOLE FERRANDI

donc dans l'eau bouillante

6. Pour acheter en ligne, c'est ICI

7. En fait, la règle, c'est de stériliser tout ce qui va être en contact avec la confiture : cela s'applique donc également aux louches que l'on va utiliser pour remplir les pots, par exemple

8. Tout ce que vous placez dans l'eau bouillante doit être bien entendu résistant à la chaleur (donc éviter le plastique)

Les Fraises

9. Choisir de belles Fraises, et si vous en trouvez, privilégier des fraises biologiques

10. Laver les Fraises (1 kg) puis essorer et sécher avec un linge propre

11. Équeuter, couper en quartiers

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

13. Pour cuire la confiture, l'auteur recommande une "bassine en cuivre" : j'ai pris une casserole en cuivre

14. Lorsque le cuivre est utilisé pour la cuisson des confitures, cela permet une distribution uniforme de la chaleur, ce qui aide à éviter les points chauds et à assurer une cuisson uniforme de la confiture

Le sirop

15. L'auteur nous dit de préparer un sirop avant d'ajouter les fraises

16. Placer dans la casserole le Sucre (600 g) et l'Eau (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres)

17. Pour ma version (plus épaisse), utiliser le Sucre (500 g) et l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)

18. Cuire à feu moyen, remuer de temps en temps

19. Attendre que la température atteigne 120 C

20. Une fois la température atteinte, verser les Fraises

21. Pendant la cuisson, l'auteur nous conseille d'écumer, c'est à dire d'enlever la "mousse" qui se forme, c'est important car:

22. - Pendant la cuisson des confitures, des impuretés telles que des particules de pulpe, de peau ou d'autres substances indésirables peuvent remonter à la surface. Écumer permet d'éliminer ces impuretés et de maintenir la confiture propre et claire

23. - Prévention du débordement : Lorsque la confiture bout, elle peut former de la mousse qui peut faire déborder la casserole si elle n'est pas retirée. Écumer permet de réduire le risque de débordement et de maintenir la cuisson sous contrôle

24. - Amélioration de la conservation : En éliminant les impuretés et en maintenant une texture homogène, l'écumage peut contribuer à une meilleure conservation de la confiture

25. En cuisant, le volume va commencer à diminuer

26. On peut commencer à presser les fraises avec un presse-purée

Le sucre pectine

27. Je vous ai dit que vous pouviez utiliser un "Sucre à Confiture" que l'on trouve parfois en supermarché : dans ce cas, la Pectine NH est déjà dans le sucre, pas besoin d'en ajouter

LA CONFITURE DE FRAISES DE L ÉCOLE FERRANDI

28. Avec un sucre normal, mélanger dans un bol la Pectine NH (6 g) et le Sucre (100 g) (pour éviter les grumeaux)
29. Pour ma version (plus épaisse), utiliser la Pectine NH (16 g) et le Sucre (100 g)
30. Pour tout savoir sur les pectines, voir mon article, [ICI](#)
31. Verser dans la casserole et mélanger
32. Cuire. L'auteur nous dit d'attendre que la température atteigne 104 C. Je pense que vous pouvez cuire plus longtemps pour que la pectine s'active, afin de faire épaisser, mais c'est à votre choix
33. Le volume continue de diminuer en casserole
34. En fin de cuisson, ajouter le Jus de Citron (10 g pris de 0,2 Citron) et cuire brièvement (cela finit d'activer la pectine)
35. Un test rapide pour savoir si la confiture est cuite, est d'en mettre un peu sur une assiette. En refroidissant, la confiture ne doit pas couler
36. - Si vous aimez (comme moi) des morceaux de fruit dans votre confiture, c'est terminé
37. - Si par contre vous préférez obtenir une confiture "lisse", mixer. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender
38. Retirer les bocaux et les couvercles, les laisser sécher sur un torchon (éviter de toucher pour préserver la pasteurisation)
39. Remplir les bocaux
40. Remplir jusqu'à 1 cm du bord

Retourner

41. Retourner : Ainsi, la confiture va tomber au fond du bocal et l'air (pasteurisé) va "sceller" le couvercle
42. 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)
43. Puis après 2 heures, retourner et conserver au frais

Suggestions d'améliorations

Une idée : Parfois j'utilise 2/3 de Fraises et 1/3 de Framboises, pour un résultat encore meilleur je trouve