



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Confiture fraise et basilic

Pour 10 personnes | Très facile

50 min | **0.36€** La portion (prix indicatif)

Une recette à partir des produits Agricool.  
Pour 3 pots de confiture



### Les ingrédients

- **1 kg** de Fraise Agricool
- **1 bouquet** de Basilic agricole
- **250 g** de Sucre spécial confiture
- **1 pièce** de Citron jaune

### Étapes de préparation



**Préparation** : 20 min



**Cuisson** : 30 min



**Attente** : 0 min

- 1** Equeutez les fraises, coupez-les en morceaux et hachez grossièrement les feuilles de basilic.
- 2** Dans une marmite, mélangez les fraises et le basilic avec le sucre à confiture et le jus d'un demi citron jaune.
- 3** Faites chauffer jusqu'à ébullition. La confiture doit épaissir petit à petit. Pensez à mélanger doucement pour ne pas qu'elle accroche au fond de la marmite, et ce jusqu'à obtention de la texture qui vous plaît.
- 4** Plongez vos bocaux dans l'eau bouillante puis remplissez-les de confiture. Refermez-les immédiatement et retournez-les (cela permet de les sceller, pour les conserver longtemps).