

## Les idées vagues de Snapulk...

### Confiture fraises, vanille, cardamome Pour 4 à 5 pots



1 kg de fraises  
10 cl d'eau  
900 g de sucre cristallisé  
Le jus d'1/2 petit citron  
1 gousse de vanille  
6 cosses de cardamome

#### Le premier jour

Rincez rapidement les fraises à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, équeutez-les et coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille.

Ouvrez la gousse de vanille, prélevez les graines avec un petit couteau. Ouvrez les cosses de cardamome et conservez les petites graines brunes, jetez les cosses.

Mélangez les fraises, l'eau, le sucre, la vanille (y compris la gousse) la cardamome et le jus de citron dans un saladier, filmez et laissez macérer au frais pendant une nuit.

#### Le deuxième jour

Versez la préparation dans la bassine à confiture et portez au frémissement en mélangeant délicatement. Remettez cette préparation dans le saladier, filmez et réservez au frais une nuit.

#### Le troisième jour

Versez la préparation dans une passoire posée sur un saladier. Réservez les fraises macérées, recueillez le sirop et versez-le dans la bassine à confiture.

Portez le sirop à ébullition et écumez soigneusement. Le sirop va se concentrer à 105°C au thermomètre à sucre.

Ajoutez alors les fraises, portez à nouveau à ébullition, écumez et redonnez un bouillon de 5 minutes environ en remuant délicatement.

Les fraises seront alors translucides, comme confites.

Vérifiez la consistance de la confiture en déposant quelques gouttes sur une petite assiette froide : elle doit légèrement gélifier.

Otez la bassine du feu, retirez la gousse de vanille, mettez aussitôt la confiture en pots et couvrez.