



## À L'AISE LA FRAISE

### LA BONNE ADRESSE

Chez Jean-Yves Vancompennolle

Vous trouverez toujours chez lui des fraises mûres et fraîches du matin. Si l'en reste, elles sont converties en confitures, coulis et sorbets. 3,50 à 4 € pour 500 g, à la Ferme des Grands Prés, rue Neuve 46, 6238 Liberchies, rés. 071 84 01 45 ou [fermedesgrandspres@gmail.com](mailto:fermedesgrandspres@gmail.com). Ouvert en mai-juin de 15 à 19 h en semaine, de 10 à 19 h le samedi. Également: asperges vertes.

### L'INFO À RETENIR

Si les petites fraises sont plus sucrées, c'est parce qu'elles sortent plus tard dans la saison, quand le fraisier porte moins de fruits et peut dispenser plus de sucre par «tête» de fraise... qu'elle soit menue ou bien charnue.

### LA RECETTE À FAIRE TOUT DE SUITE

#### Confiture de fraises au basilic

**Pour 3-4 pots** 1. Lavez 1 kg de fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux. Hachez les feuilles de 1 bouquet de basilic. Versez dans une bassine à confiture ou une cocotte, ajoutez 1 kg de sucre et laissez reposer, 15 mn. 2. Faites chauffer à feu moyen, jusqu'à la 1<sup>re</sup> ébullition, ajoutez le jus de 1 citron et chauffez à nouveau, en remuant, jusqu'à ébullition. 3. Si la confiture n'est pas assez épaisse, diminuez le feu, puis refaites bouillir. Versez dans des bocaux préalablement ébouillantés. Moins de sucre? Utilisez-en 250 g et ajoutez 1 paquet de pectine avec le jus de citron.