

Confiture de Pamplemousses Roses

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| - PAMPLEMOUSSE(S) | 850 g sans la pelure (3 pièces) |
| - SUCRE SEMOULE | 750 g |
| - SUCRE GELIFIANT | 750 g |
| - CITRON(S) | le jus d'1 |

Recette:

- La veille, prélevez le zeste des pamplemousses avec un zesteur.
- Pelez-les ensuite à vif avec un couteau.
- Coupez-les en quartiers puis passez-les au hachoir à viande.
- Ajoutez au jus obtenu, le sucre et le jus de citron.
- Portez le tout à ébullition en remuant souvent. Maintenez l'ébullition pendant 15 minutes. Arrêtez alors la cuisson et réservez au frais pour une nuit.
- Le lendemain, reprenez la cuisson doucement jusqu'à bonne consistance en remuant fréquemment pendant environ 30 minutes.
- Répartissez la confiture dans les pots et laissez refroidir complètement.



Remarque:

Préparation à réaliser en 2 jours