

Confiture de Bananes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| - BANANE(S) | 900g épluchées |
| - ORANGE(S) | 30 cl de jus |
| - CITRON(S) | 1 (le jus) |
| - SUCRE SEMOULE | 900g |
| - SUCRE GELIFIANT | 1 sachet (Vitpris) |

Recette:

- Pressez les oranges.
- Pressez le citron.
- Pelez et coupez les bananes en gros dés. Arrosez-les immédiatement du jus de citron.
- Dans une casserole, placez les bananes au citron, le jus d'orange et 150 ml d'eau.
- Faites cuire doucement 10 minutes à découvert.
- Mélangez 2 c à soupe de sucre semoule avec le Vitpris. Incorporez ce mélange aux fruits et portez à ébullition pendant 3 – 5 minutes.
- Ajoutez le reste du sucre et poursuivez le cuisson à gros bouillons tout en remuant pendant 3-5 minutes.
- Remplissez vos pots à l'aide d'une louche, fermez-les et retournez-les pour 2 heures.
- La confiture sera définitivement prise au bout de 2-3 jours. Conservez-la au frais (cave).



Remarque:

Pour 5-6 pots