

## Confiture d'Ananas au Rhum

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- ANANAS	1 entier (500g chair)
- SUCRE GELIFIANT	300g
- CITRON(S) VERT(S)	1
- RHUM	1 c à soupe

### Recette:

- Pelez et ôtez le cœur de l'ananas. Coupez la chair en dés pour obtenir 500g.
- Ajoutez le sucre gélifiant.
- Arrosez du jus de citron et du rhum.
- Portez à ébullition et maintenez cette ébullition pendant 7-8 minutes.
- Replissez les pots (2), fermez puis retournez-les.
- Laissez complètement refroidir.

