

# Confit de piments doux



4 pots



90 minutes



Facile

## Ingrédients

- 12 piments doux rouges nettoyés
- 15 ml de gros sel
- 375 ml de vinaigre de cidre
- 125 ml d'eau
- 1 citron non pelé coupé en quatre
- 750 g de sucre

### Préparation

Hacher les piments au robot, saupoudrer de gros sel et laisser reposer 3 à 4 heures.

Bien égoutter et ajouter le vinaigre l'eau et le citron. Faire cuire pendant 30 mn à feu doux.

Retirer le citron et ajouter le sucre. laisser cuire à feu doux pendant environ 1 heure.

Remuer plusieurs fois.

Verser dans des bocaux propres et chauds.

Astuce : retournez vos pots encore chauds pour les conserver plus longtemps.

