

Confiture de kiwis



3 pots



30 minutes



Facile

Ingrédients

- Le zeste et le jus d'1 citron
- 1 kg de kiwis
- 900 g de sucre cristallisé

Préparation

Laver le citron en le brossant, râper le zeste, puis le presser. Reserver le tout.

Peler les kiwis et les détailler en morceaux. Les placer dans une jatte. Ajouter le sucre, le zeste et le jus de citron. Bien mélanger et laisser reposer 3 heures.

Verser la préparation dans une bassine à confiture ou dans une cocotte. Faire cuire sur feu doux 1 heure en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les fruits soient bien confits.

Mettre en pots. Fermer hermétiquement.

