

Confiture d'ananas au gingembre



Ingrédients

- 250 g d'ananas
- 50 g de gingembre frais
- 100 g de sucre additionné de pectine
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert



Préparation

Épluchez l'ananas, puis coupez-le en dés. Pelez le gingembre et émincez-le en lamelles. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur.

Dans une sauteuse, versez le jus de citron vert. Ajoutez tous les ingrédients précédents, la cannelle et le sucre.

Mélangez bien, et portez à ébullition. Laissez cuire 4 minutes à partir de l'ébullition avant de retirer du feu. Sortez l'ananas de la sauteuse et égouttez-le.

Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes jusqu'à ce que le jus réduise, puis remettez les morceaux d'ananas. Portez à ébullition.

Versez dans des pots et laissez refroidir.

Astuces de chef

- *Épluchez très soigneusement les ananas en ôtant les petits yeux et la partie ligneuse du fruit.*
- *Choisissez un ananas mûr à souhait. Il doit être bien parfumé et les feuilles de son plumet doivent se détacher facilement.*
- *La confiture est cuite lorsque les fruits ont pris une belle couleur ambrée et que le sirop est devenu épais et prend en gelée sur une assiette froide.*