

Confiture de kiwi, poire, pomme et citron vert (vegan)

Confiture de kiwi, poire, pomme et citron vert



Ingrédients pour 8 pots :

- 4 citrons verts
- 4 poires
- 3 pommes (type Boskoop ou Reinette)
- 1,5 kg de sucre blond
- 1,5 kg de kiwis épluchés (soit 2 à 3 kilos de fruits non épluchés)

Déroulement de la recette :

1. Placer les kiwis pelés et coupés en dés dans une bassine à confiture.
2. Ajouter les poires et les pommes pelées et coupées en morceaux.
3. Laver les citrons et prélever les zestes. Les couper en petits morceaux et les presser.
4. Placer le tout dans la bassine à confiture avec le sucre.
5. Couvrir d'un torchon et laisser macérer 6 heures environ.
6. Placer la bassine sur feu doux et cuire 1h15 / 1h30 environ. Bien remuer régulièrement et veiller à ce que votre confiture ne brûle pas. Écumer si nécessaire.
7. Couper le feu et, à l'aide d'un pied mixeur, mixer la confiture.
8. Verser dans des pots stérilisés et refermer.
9. Attendre quelques jours avant de déguster.

Notes : N'hésitez pas à rajouter à la préparation un peu de gingembre ou de vanille.

[themoneytizer id=13364-16]