

CONFITURE DE CLÉMENTINES

RECETTE DE MEGAN



RÉALISATION : ENVIRON 45 MINUTES

Une délicieuse confiture pour le petit-déjeuner et également une bonne idée cadeau !

A réaliser pendant la période de Noël, saison des clémentines, pour qu'elle soit encore meilleure.

Source recette et photo : Bio à la une

<https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/36055/confiture-clementine-maison-recette-gourmande-noel>

INGRÉDIENTS

POUR 6 PETITS POTS

- 1,3 kg de clémentines bio
- 750 g de sucre
- 200 g d'eau
- 1 citron bio

PRÉPARATION

1. Séparer les clémentines en deux parties égales
2. Eplucher la première moitié et séparer les quartiers
3. Récupérer l'autre moitié et les couper en petits morceaux, avec la peau
4. Verser l'eau dans une grande casserole, ajouter le citron coupé en deux (avec la peau), puis le sucre
5. Faire chauffer à feu doux, jusqu'à atteindre 125°C
6. Ajouter ensuite les clémentines dans le sirop et laisser cuire 18-20 minutes en remuant de temps en temps
7. Remplir des pots à ras bord et les fermer
8. Les retourner pendant 2 minutes puis les replacer à l'endroit pour laisser refroidir

OÙ TROUVER...

Tous les ingrédients peuvent être facilement trouvés dans les principaux magasins de vrac ou en marché pour les fruits