



Confitures et Chutneys

Confiture de kiwi



3h20 **10 min** **10 min** **3h** **118**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 20 personnes

Ingrédients pour la confiture

600 g **Kiwi(s)**
500 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation de la confiture

- 1 Peler les kiwis à l'aide d'un économe. Ôter les extrémités à l'aide d'un couteau d'office puis couper les kiwis en rondelles.
- 2 Mettre les kiwis dans une casserole et les recouvrir de sucre.
- 3 Extraire le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes et le verser dans la casserole.
- 4 Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 3 heures.
- 5 Mettre ensuite la casserole sur feu vif et porter à ébullition. Baisser le feu et faire cuire la confiture à découvert pendant 10 minutes.
- 6 Enlever la mousse qui remonte à la surface à l'aide d'une écumoire. Cela permettra d'obtenir une confiture limpide et sans impureté.

Étape 2

Dressage

- 1 Remplir une casserole d'eau et la porter à ébullition.

Plonger délicatement les bocaux et leurs couvercles dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.

- 2** Les récupérer à l'aide de pinces de cuisine et les déposer sur un torchon propre.
- 3** Verser la confiture de kiwi dans les bocaux encore chaud et fermer hermétiquement avec les couvercles.
- 4** Retourner les bocaux afin de chasser les bulles d'air et de stériliser complètement la confiture.
- 5** Laisser refroidir complètement avant de déguster.