



Confitures et Chutneys

# Confiture de bananes à l'antillaise



**1h25** **10 min** **1h15** **0** **548**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour la confiture

1 kg **Banane(s)**  
850 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Extrait de  
vanille**  
1 pincée(s) **Cannelle en  
poudre**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 c. à soupe **Rhum**

## Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe  
fraîche**

## Étape 1

### Préparation de la confiture

- 1 Eplucher les bananes et les mettre dans un saladier.
- 2 Extraire le jus du citron vert à l'aide d'un presse-agrumes et le verser sur les bananes pour éviter qu'elles s'oxydent.
- 3 Les écraser à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une purée.
- 4 Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle. Mélanger et verser le tout dans une casserole.
- 5 Faire cuire sur feu doux à découvert pendant 1 heure en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Ajouter le rhum et mélanger.
- 7 Prolonger la cuisson de 15 minutes puis retirer la casserole du feu.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Transvaser la confiture dans un bocal préalablement stérilisé. Il est possible de la consommer immédiatement ou de la conserver pendant plusieurs mois.

2 Décorer avec un peu de menthe fraîche et la tartiner à l'aide d'une petite cuillère.