


Confiture ananas-groseilles

Un duo frais et estival pour ensoleiller le petit-déjeuner !

environ 6 pots de 200 ml

 Moyen

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout
1 écumoire

Ingrédients:

environ 1,4 kg de groseilles
250 gr. de ananas
3 feuilles de laurier
1 paquet de Sucre gélifiant
Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1** Lavez les groseilles, égouttez-les. Placez les groseilles dans un faitout avec un peu d'eau. Faites chauffer les fruits quelques minutes, en les éclatant et en les remuant avec une écumoire pour libérer le jus. Filtrez le jus à l'aide d'une passoire. Laissez refroidir et mesurez 800 ml.
- 2** Retirez la tige de l'ananas. Coupez l'ananas en deux dans le sens de la longueur, puis recoupez chaque moitié en deux. Retirez la partie ligneuse au centre des quartiers, puis épluchez-les à l'aide d'un couteau. Coupez les quartiers d'ananas en dés et pesez 250g de chair.
- 3** Dans une marmite ou un faitout, mélangez le jus de groseilles, les dés d'ananas, les feuilles de laurier avec le sucre gélifiant.
- 4** Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
- 5** Retirez l'écume si nécessaire et retirez les feuilles de laurier. Remplissez immédiatement les pots préalablement préparés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.



Dr. Oetker France

Conseils

- Vous pouvez également ajoutez 1 c. à café de gingembre râpé.

