

# Confiture banane-pamplemousse

Une confiture pleine d'exotisme, pour affronter les frimas de l'hiver !

environ 5 pots de 200 ml  Moyen  up to 40 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 faitout ou 1 marmite  
1 écumoire

**Ingrédients:**

200 ml de jus de pamplemousse  
(1 pamplemousse)  
100 ml de jus de citrons verts (5  
citrons)  
100 ml d' eau  
600 gr. de chair de bananes (5-6  
bananes)  
500 gr. de Sucre gélifiant Fruttina  
Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1** Coupez le pamplemousse en deux, pressez-le pour extraire le jus et mesurez 200 ml.
- 2** Coupez les citrons verts en deux, pressez-les pour extraire le jus et mesurez 100 ml. Versez les jus et l'eau dans un faitout ou une marmite.
- 3** Epluchez les bananes. Réduisez la moitié en purée, ajoutez-la aux jus de fruits et mélangez bien. Coupez l'autre moitié des bananes en petits morceaux, puis ajoutez-la à la préparation. Ajoutez le sucre gélifiant et mélangez bien.
- 4** Portez le mélange à ébullition. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
- 5** Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.



**Dr. Oetker France**

Conseils

- Veillez à remuer constamment lors de la cuisson pour que les fruits n'accrochent le fond du faitout.
- Vous pouvez remplacer le jus de pamplemousse par du jus d'orange.
- La confiture se conserve 3-4 mois dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.



© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · [www.oetker.fr](http://www.oetker.fr) E-Mail: [conso@oetker.fr](mailto:conso@oetker.fr) ·

Tel. 03 88 39 83 00