

Confiture de bananes au gingembre

Une bonne dose d'exotisme au petit-déjeuner !

environ 6 pots de 200 ml



Moyen

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout ou une marmite
6 pots à confiture

Ingrédients:

1 kg de bananes
25 gr. de gingembre
2 citrons jaunes ou verts
1 paquet de Sucre gélifiant
Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Pelez les bananes et coupez-les en fines rondelles. Ecrasez-en grossièrement la moitié à la fourchette. Epluchez le gingembre et hachez-le très finement.
- 2 Coupez la peau des citrons en enlevant la peau blanche. Coupez la chair entre chaque membrane, recueillez le jus et ajoutez le tout au mélange banane/gingembre. Pesez 1 kg de fruits préparés.
- 3 Mettez les fruits dans une marmite ou un faitout. Ajoutez le sucre gélifiant et mélangez bien.
- 4 Portez le mélange à ébullition. Maintenez l'ébullition à gros bouillon en remuant constamment.
- 5 Retirez du feu.
- 6 Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bord. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer environ 5 minutes.