

# CONFITURE DE KIWIS ET CITRON

RECETTE JUIN 2020

## Ingrédients et quantités de base

- 1,3 kg de kiwis
- 800 grammes de sucre
- 2 citrons bio en jus
- 1 citron bio
- 1 dl d'eau
- 3 gr. d'agar-agar par litre de mélange (ou 200 gr de gelée de pomme vertes)

## Préparation

1. Peler les kiwis et les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur
2. Rincer et brosser le citron non traité et le couper en très fines rondelles

## Cuisson

1. Pocher les rondelles de citron avec 100 gr de sucre et 1 dl d'eau
2. Maintenir à ébullition jusqu'à ce que les rondelles de citron soient translucides
3. Ajouter les kiwis, le jus des deux citrons et les 800 gr de sucre
4. Monter le tout à frémissement et stopper la cuisson,
5. Mettre dans un récipient, couvrir avec du papier sulfurisé
6. Réserver au frais pendant une nuit

## Le lendemain

1. Mettre à cuire en portant à ébullition, écumer
2. Ajouter la gelée de pommes, porter à nouveau à ébullition et maintenir à feu vif pendant env. 10 minutes en remuant toujours
3. Écumer si nécessaire, redonner un bouillon
4. Vérifier la nappe
5. Mettre en pots, fermer et retourner les pots