



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Confiture kiwi banane .



*Ingrédients pour 2 pots de 370 g :*

- 1 c.à.c d'agar-agar
- 1 c.à.s de jus de citron
- 175 g de sucre en poudre
- 200 g de banane (2 bananes)
- 400 g de kiwi pelés (9 kiwis)

- Dans un saladier éplucher et couper les fruits en morceaux. Ajouter le sucre et le jus de citron
- Laisser macérer pendant 2 heures. Cuire à léger frémissement dans une casserole cette mixture
- Ajouter la poudre d'agar-agar, bien délayer et poursuivre la cuisson quelques minutes à petit feu
- Verser la préparation dans 2 pots à confiture préalablement stérilisés avec de l'eau bouillante
- Retourner les bocaux pendant 10 minutes le temps que les pots refroidissent

*Astuces :*

- Selon la consistance de confiture voulue vous pouvez mixer ou écraser au presse purée cette préparation. - Dans ce cas, pensez bien au jus de citron dans la recette pour éviter le noircissement
- Cette version de confiture est volontairement peu sucrée pour mettre en valeur le sucre des fruits, la dose peu encore être baissée à 125-150 g

