

Confiture de clémentines

Ingrédients

Pour 3 pots :

- 1,5 kg de clémentines
- 800 g de sucre

Préparation

1. *Peler les clémentines. Séparer les quartiers. Les placer dans une bassine à confitures.*
2. *Ajouter le sucre et 40 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes en mélangeant souvent avec une écumoire.*
3. *Vérifier la cuisson, puis retirer la bassine du feu.*
4. *Écumer soigneusement. Mélanger.*
5. *Mettre en pots. Couvrir et stériliser.*