

Confiture de clémentines au gingembre

★★★★★5 avis - Note : 5/5



- Pour 1,8 kg de **clémentines** (soit 1,6 kg sans la peau),
- 800 g de **sucre** de canne
- 2 cuillères à café de gingembre
- **Préparation** : 30 mn
- **Cuisson** : 30 mn
- **Repos** : 1440 mn
- **Temps total** : 1500 mn

Préparation Confiture de clémentines au gingembre

Enlever la peau et la sous peau (pellicule blanche) des clémentines. Détacher les quartiers et les couper en dés.

Si les fruits sont sans ou avec un minimum de traitement, couper la peau de la moitié des clémentines en fines lamelles et la faire bouillir pendant 5 minutes. Faire sécher au maximum et **réserver** au réfrigérateur.

Mélanger les clémentines avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.

Faire chauffer le tout sans oublier d'ajouter le gingembre et éventuellement la peau en lamelles en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

La confiture est prête lorsqu'elle perle quand vous sortez la cuillère. Mettre en pots de suite, refermer aussitôt et retourner les pots.

Pour finir... Je mets deux fois moins de sucre que de fruit ; le temps de pause est plus long, mais la confiture a plus de goût et donc moins de sucre.