



Confiture de Banane



Cette confiture est un délice sur un bon morceau de baquette bien fraîche!

Elle est aussi un atout en pâtisserie pour aromatiser un dessert , l'accompagner comme pour les crêpes ou glaces.

Ingrédients :

800 gr épluchées

800 gr de Sucre semoule

1 jus de citron vert

1 jus d'orange

20 gr d'extrait de vanille

1 bâton de cannelle (4 gr)

Préparation :

Presser vos jus de citron , orange et réserver.

Éplucher vos bananes , détailler en rondelle , et placer dans une casserole.

Verser le jus de citron et le jus d'orange sur les bananes .

Ajouter le sucre , l'extrait de vanille , et la cannelle .

Laisser macérer 24 h le tout dans votre casserole avec le couvercle.

Le lendemain , récupérer l'écorce du bâton de cannelle.

Cuire à feu doux au départ puis augmenter progressivement , mélanger régulièrement pour que ça n'attache pas.

La cuisson se réalise sur +/- 30 min .

Le temps donné est toujours à partir de l'ébullition.

Faites le test de l'assiette: verser une pointe de confiture dans la soucoupe froide si elle fige rapidement , c'est prêt !

Dans le cas contraire poursuivez encore quelques instant la cuisson.

Verser celle-ci en pot .

Personnellement , nous fermons tous nos pots avec de la paraffine et un film plastique alimentaire sur celui-ci.

Info – conseils :

Conserver la confiture à l'abri de l'humidité et pas en plein soleil bien sûr .

Les bananes peuvent êtres très très mures mais pas noires à 100% .