



---

## *Confiture de Banane Don Papa*

---



*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.*

*Couvrir votre biscuit , génoise , Red velvet avant de poser votre entremet .*

### *Ingrédients :*

*8 bananes mûres ( 800 gr épluchées )*

*400 gr de Sucre semoule*

*1 jus de citron*

*2 c à soupe de Rhum Don Papa*

*2 gousses de vanille*

### *Préparation :*

*Presser votre jus de citron et réserver.*

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

*Verser le jus de citron sur les bananes et ajouter le sucre.*

*Couper vos gousses en deux sur la longueur , gratter les grains et ajouter le tout dans votre casserole.*

*Incorporer le rhum et mélanger le tout pour une bonne répartition , mettre le couvercle sur la casserole .*

*Laisser macérer durant 24 h à température ambiante.*

*Le lendemain , récupérer l'écorce de la vanille.*

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

*La cuisson se réalise sur +/- 25 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 .*