



Confiture De Kiwi

Kivi Reçeli



1 kg de kiwi mûre
1 kg de sucre
1 citron

- # Lavez les kiwis puis épluchez. Coupez en petit morceaux carré.
- # Mettez les kiwis dans une casserole, laissez du sucre dessus puis fermez le couvercle. Mettez dans un endroit frais pour faire attendre une nuit.
- # Le lendemain, le sucre doit fondre et les kiwis doivent être juteuse.
- # Placez la casserole sans couvercle, à moyenne température. Quand la mousse apparaît, prenez avec le bout de la cuillère.
- # Laissez cuire la confiture jusqu'à qu'elle prend goût.
- # Rajoutez enfin du jus de citron, laissez cuire 5-6 minutes puis retirez du feu.
- # Laissez refroidir dans la casserole puis remplissez dans les bacs.

N-B; Il ne faut pas mélanger pendant la cuisson, sauf si elle déborde, vous pouvez mélanger quelques tours.