

Confiture pommes kiwis vanille

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 4 pots

- 1, 250 kg kiwis (une fois pelés et triés) • 850 g de sucre
- 500 g de pommes (4) • 1 gousse de vanille

La veille :

Couper les kiwis en morceaux, enlever éventuellement la partie dure du milieu. Peler et épépiner les pommes. Les couper en cubes et les mettre dans une bassine à confiture avec les kiwis. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux, dont on aura gratté les graines, puis le sucre. Bien mélanger et laisser reposer toute une nuit.

Le lendemain :

Faire cuire le mélange de fruits et de sucre pendant environ 45 minutes, plus si nécessaire. La préparation doit commencer à prendre dans la bassine.

Hors du feu, mixer les fruits au mixeur plongeant. Remettre à chauffer quelques minutes.

Ébouillanter 3 ou 4 pots à confiture et leurs couvercles. Les laisser sécher à l'envers sur un torchon propre.

Remplir les pots avec la confiture encore brûlante. Fermer les pots et les retourner jusqu'à ce qu'ils soient froids.