



Confiture de kiwis au gingembre



Ingrédients :

1kg de kiwis pelés et coupés en morceaux, 1 kg de sucre cristallisé, 1 cuillère à soupe de gingembre, bocaux.

Préparation :

Mettez les kiwis dans une casserole à fond épais, ajoutez le sucre et faites cuire le tout à feu moyen en remuant sans cesse (*mais non, pas d'inquiétude, 30 minutes ça passe vite...*)

Ensuite versez la confiture encore chaude dans des bocaux propres (que vous aurez au préalable laisser tremper dans de l'eau bouillante, puis laisser sécher).

Refermez les bocaux avec la confiture brûlante et mettez leur la tête à l'envers (cette méthode évite la stérilisation).

Laissez refroidir puis entreposez le tout dans votre placard, ou cagibis, enfin bref là où vous avez de la place.