

Confiture de bananes



Ingrédients :

- 3 bananes (environ 330 g)
- 330 g de sucre
- 70 ml d'eau
- 1 cuillère à café de jus de citron

Préparation :

Faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition 5 minutes.

Pendant ce temps, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette, plus ou moins si vous voulez des morceaux ou pas. Ajoutez le jus de citron et mélangez.

Ajoutez les bananes au mélange eau/sucre qui a été porté à ébullition 5 minutes.

Laissez cuire 15 minutes en mélangeant très régulièrement et en raclant bien le fond. Le mélange va épaissir. Vérifiez la cuisson de la confiture en mettant une goutte sur une assiette, la confiture doit figer.

Une fois prise, mettez-la dans des pots, laissez refroidir et placez au frais.