

CONFITURE DE KIWI



FACILE

PREPARATION : 30 MIN

CUISSON : 4 MIN

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES :

1 kg de kiwi / 1 kg de sucre spécial confitures / 2 cuillères à soupe de rhum blanc

PREPARATION :

Peler les kiwis, les couper en fines tranches, mélanger avec le sucre spécial confitures et laisser reposer 2 à 3 heures. Faire chauffer tout en remuant et laisser bouillir 4 minutes.

Ajouter le rhum à la fin de la cuisson. Mettre en pots.

BONNE DEGUSTATION !