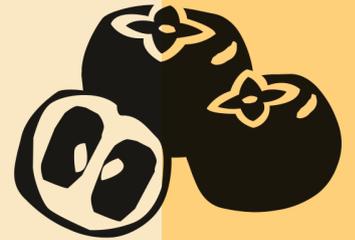


## Confiture de Kaki

### POUR PLUSIEURS POTS DE CONFITURE

- 5 kg de Kakis bien mûrs
- 3 kg de Sucre
- 20 cl d'eau
- Vanille
- Jus de citron



- 
1. Éplucher les Kakis.
  2. Les mettre dans une casserole avec le sucre et l'eau.
  3. Ajouter la vanille et le jus de citron.
  4. Faire cuire à feu doux et remuer de temps en temps pour que ça n'accroche pas.
  5. Poursuivre la cuisson pendant environ 1h.
  6. Lorsque c'est cuit, mixer le tout et mettre en pots.
- 

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :  
**communication@lebiaujardin.org**

