

Confiture de carambole.

Niveau de difficulté : **Facile.**

Ingrédients : **Pour 1 kg de Caramboles.**

- 1 kg de Caramboles.
- 800 gr de sucre roux.
- 2 citrons.
- 1 gousse de vanille. (facultatif).

Préparation de la recette :

Lavez soigneusement les caramboles.

Découpez en morceaux en enlevant le cœur des caramboles.

Pressez les citrons.

Mettez les morceaux de caramboles dans votre bassine à confiture, ajoutez le sucre et le jus des citrons. Mélangez bien les ingrédients.

Couvrez votre bassine à confiture et laissez macérer pendant 5 heures.

Au bout de 5 heures les caramboles doivent avoir rendu leur jus.

Mettez alors votre bassine à confiture sur le feu à feux moyen pendant 35 minutes en écumant de temps en temps.

Vérifiez la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis penchez l'assiette. La confiture doit couler doucement.

Facultatif : Avant la mise en pot, vous pouvez ajouter une gousse de vanille découpée en 5 ou 6 morceaux (autant que de pots).

Pour une meilleure conservation, mettre la confiture en pot lorsqu'elle est encore bouillante, fermer et retourner les pots jusqu'à ce qu'ils refroidissent.