



Plats d'accompagnement

Confiture ananas/basilic

Pour 2 personnes.

Ingrédients

400 grammes d'ananas (mûr, la chair, en très petits morceaux)

1 citron (le jus)

bouquet de basilic

200 grammes de sucre gélifiant

50 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Liez fermement le bouquet de basilic avec de la ficelle de cuisine. Mettez les morceaux d'ananas, le jus de citron et le bouquet de basilic dans une casserole profonde et faites cuire couvert pendant 15 minutes.

Retirez le bouquet de basilic et ajoutez le sucre. Portez de nouveau à ébullition et faites épaissir le tout. Versez la confiture chaude dans des bocaux Weck et faites refroidir les bocaux en les retournant.

Ustensiles de cuisine

Ficelle de cuisine

