

# *Confiture d'ananas à l'orange<sup>i</sup>*

## *Pour 660g de confiture*

*350g d'ananas en morceaux*

*2 oranges*

*300g de sucre*

*3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger*

Pelez les oranges à vif et coupez-les en morceaux.

Dans une casserole mettez les morceaux d'ananas et d'orange (vous devez avoir 530g de fruits environ), ajoutez le sucre et faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Mixez les fruits et poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes (si vous avez un thermomètre de cuisson montez jusqu'à 105°C). Faites le test: déposez une goutte de confiture sur une assiette bien froide, si elle se fige c'est bon sinon continuez encore quelques minutes.

Versez la confiture dans un pot propre et sec fermez bien et retournez-le pour stériliser l'intérieur du pot avec la chaleur de la confiture.

---

<sup>i</sup>