

# *Confiture de Clémentine aux noix et quatre épices*

## *Pour 400g de confiture*

*370g de clémentines épluchées*

*Le jus d'une orange*

*160g de sucre*

*60g de miel*

*1 cuil à café de poudre de 4 épices*

*50g de noix concassées*

Séparez les quartiers de clémentines et mettez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre, le miel et le jus d'orange.

Faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes.

Mixez alors le mélange, ajoutez la poudre de quatre épices et les cerneaux de noix concassées, puis remettez à cuire encore 15 à 20 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Vérifiez la cuisson de la confiture en déposant une goutte sur une assiette elle doit se figer immédiatement. Versez la confiture dans un pot et refermez.