

Confiture de framboise au citron vert et combawa

Pour 450g de confiture

350g de framboise

2 citrons vert (jus et zeste)

280g de sucre

1/4 de zeste de combawa

Lavez les framboises et les citrons verts. Prélevez le zeste et le jus des citrons.

Dans une casserole mélangez les framboises, le sucre, le jus et le zeste de citron vert. Laissez macérer pendant 4 heures.

Après le temps de macération, ajoutez le zeste de combawa et faites cuire à feu moyen pendant 20-25 minutes (testez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une surface froide, si elle fige stoppez la cuisson sinon continuez encore quelques minutes).

A la fin de la cuisson, mixez la confiture (facultatif) et versez-la dans des pots propres et secs fermez-les et retournez-les pour stériliser l'intérieur des pots.