

Confiture de pomme au gingembre confit et badiane

Pour 3 pots

600g de pommes pelées et épépinées

320g de sucre

3 cuil à soupe de miel

3 cuil à soupe de jus de citron

25g de gingembre confit

6 étoiles de badiane

Taillez les morceaux de gingembre en tout petits morceaux. Déposez 2 étoiles de badiane dans chaque pot.

Dans une casserole versez le sucre, les morceaux de pommes, le miel et le jus de citron. Faites cuire à feu moyen en remuant pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que la confiture prenne la bonne consistance (vérifiez en déposant une goutte de confiture sur une assiette froide, elle doit se figer presque immédiatement).

Passez un coup de mixer si vous voulez éliminer les morceaux, incorporez le gingembre confit. Mélangez et laissez encore cuire pendant 2-3 minutes avant de verser la confiture dans les bocaux propres et secs. Fermez les pots et retournez-les pour stériliser tout l'intérieur.