

## **Confiture de clémentine au poivre timut**

### **Pour 1 pot**

*300g de quartiers de clémentine*

*180g de sucre*

*1/2 cuil à café de [poivre timut](#)*

Retirez le maximum de filaments blancs des quartiers de clémentines. Placez ces quartiers dans une casserole avec le sucre et les baies de poivre timut écrasées.

Faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant de temps en temps, mixez la confiture et poursuivez la cuisson pendant encore 10 minutes.

Versez la confiture dans un pot propre et sec, fermez-le et retournez-le pour le stériliser.