

Confiture de clémentines corses au poivre de voatsiperifery

Pour 1 pot

6 clémentines

180g de sucre

1 bonne pincée de baie de poivre de voatsiperifery

1 cuil à soupe de miel

Retirez le maximum de filaments blancs des quartiers de clémentines puis mixez-les. Placez ces quartiers mixés dans une casserole avec le sucre et les baies de poivre de voatsiperifery écrasées. Mélangez, couvrez et laissez macérer pendant 3 heures.

Incorporez le miel et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant de temps en temps, mixez la confiture et poursuivez la cuisson pendant encore 20 minutes.

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