

Confiture pamplemousse-litchi à la cardamome

Pour 1 pot (et quelque)

2 pamplemousses roses

12 litchis

3 gousses de cardamome verte

200g de sucre

Pelez les Pamplemousses à vif et prélevez les suprêmes.

Epluchez les litchis et retirez les noyaux. Ecrasez les gousses de cardamome et récupérez les graines.

Mettez les suprêmes de pamplemousses dans une casserole avec les litchis, les graines de cardamome et le sucre, mélangez le tout et faites cuire à feu moyen, pendant 30 minutes en mixant la préparation 10 minutes avant la fin de cuisson. Versez la confiture dans un pot propre et sec. Fermez le pot et retournez-le pour le stériliser.