

Confiture d'ananas au rhum et aux épices

Pour 2.5 pots de confiture

1 ananas (550g de chair)

350g de sucre

3 cuil à soupe de rhum (au caramel)

1 cuil à café de cannelle en poudre

1 cuil à café de gingembre en poudre

3 étoiles de badiane

5 gousses de cardamome

Epluchez l'ananas et coupez-le en morceaux.

Ecrasez les gousses de cardamome et retirez les graines

Dans une casserole mettez les morceaux d'ananas, ajoutez le sucre, le rhum, la poudre de gingembre, les étoiles de badiane et les graines des gousses de cardamome. Faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Mixez en prenant soin de retirer les étoiles de badiane (vous pourrez les remettre dans la confiture après) et poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes (si vous avez un thermomètre de cuisson montez jusqu'à 105°C). Faites le test: déposez une goutte de confiture sur une assiette bien froide, si elle se fige c'est bon sinon continuez encore quelques minutes.

Versez la confiture dans un pot propre et sec fermez bien et retournez-le pour stériliser l'intérieur du pot avec la chaleur de la confiture.