***Confiture d'ananas au citron vert***

**pour 3 pots**

750g d'ananas (déjà épluché)

2 citrons verts ( jus +zeste)

1cuil à café de gingembre en poudre

400g de sucre

A l'ide d'une râpe prélevez le zeste des citrons et pressez-les pour récupérer leur jus.

Dans une casserole mettez les morceaux d'ananas, le gingembre en poudre, le jus et le zeste de citron vert, ajoutez le sucre, mélangez et faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.

Quand ils sont bien cuits, mixez les fruits et poursuivez la cuisson encore une 15-20 minutes. Vérifiez la cuisson de votre confiture, pour cela 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 des pots propres et secs, fermez bien et retournez-les pour en stériliser l'intérieur avec la chaleur de la confiture.