



CONFITURE DE CLEMENTINES A LA VANILLE

Ingrédients pour 6 pots :

1,5 kg de clémentines, 800 g de sucre, 4 gousses de vanille, 10 cl d'eau, 1 cuillère à soupe d'agar agar (gélifiant naturel).

Epluchez et coupez les clémentines entières en deux, horizontalement pour obtenir des demi-quartiers.

Mettez-les dans une cocotte avec 10 cl d'eau.

Coupez au ciseau les gousses de vanille en tronçons d'un cm de long et ajoutez-les aux clémentines.

Portez à ébullition à feu doux en mélangeant.

Laissez mijoter 20 mn.

Ajoutez le sucre, faites cuire encore 20 mn puis saupoudrez d'agar agar.

Mélangez vivement en faisant bouillir le mélange 1 mn. Mettez en pots aussitôt. C'est un délice !