



## CONFITURE DE POIVRONS ROUGES AU PIMENT



### **Pour 2 ou 3 pots de confiture:**

- 1 kg de poivrons rouges
- 400 g de cassonade
- 2 citrons
- 2 belles pincées de piment (pas trop fort, style Espelette)

Éplucher à cru les poivrons à l'épluche-légumes ou mieux encore, avec le Zyliss. Les tailler en brunoise et les mettre dans une grande casserole avec le sucre. Zester le citron et presser leur jus. Ajouter le tout dans la casserole.

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire doucement au moins 30 mn, le poivron doit changer de couleur mais ne doit pas devenir trop foncé. En fin de cuisson, mettre les 2 pincées de piment et laisser bouilloter encore 1 mn.

Laisser refroidir un peu, verser dans vos pots, les fermer et les retourner pour qu'ils refroidissent complètement.