

Confiture de coco



Ingrédients (pour deux pots)

- 1 Noix de coco
- 250 g de Sucre de canne
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- Le zeste d'un citron vert

Préparation : 3 min

Cuisson : 1h environ



Mode opératoire

- 1) Râper finement la noix de coco.
- 2) Mettre à cuire avec de l'eau (l'eau doit recouvrir la pulpe de coco), le sucre, le zeste de citron, la cannelle. Lorsque l'eau est complètement réduit, rajouter le sucre et cuire jusqu'à ce que la pulpe de coco devienne translucide. Quand le sirop a réduit, remuer régulièrement pour harmoniser la coloration.

