

Recette SUCRÉE

Nombre de pot : 1 - Temps de préparation : 15 mn

Repos : 60 mn - Cuisson : 60 mn - Difficulté : Facile



Confiture Mangue-Ananas parfumée au gingembre et à la cannelle

> Préparation

- Epluchez l'ananas puis coupez-le en petits dés.
- Epluchez la mangue, retirez le noyau et coupez-la en dés.
- Dans un saladier, mélangez l'ananas, la mangue, la cannelle, le gingembre et le sucre.
- Laissez reposer environ 1 heure pour que les fruits absorbent le sucre.
- Passez le mélange au mixer puis faites cuire à feu doux pendant une heure.

Ingrédients

- 1 ananas frais
- 2 mangues bien mures
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- sucre en poudre (même poids que le poids total des fruits)