



GELEE DE POIVRONS ROUGE ET PIMENT D'ESPELETTE (OU AUTRE PIMENT)

INGRÉDIENTS

Pour 300 g de confiture:

- 2 poivrons rouges (350 g)
- 145 g de sucre cristallisé
- le jus d'un citron
- 1 c à café de piment d'Espelette ou d'un autre piment plus fort en poudre

CONSERVATION

Vous pouvez la conserver au frigo ou la stériliser pour une conservation plus longue.

PRÉPARATION

- 1. Nettoyez et émincez finement le poivron.*
- 2. Dans une casserole, chauffez le sucre avec le jus de citron et 3 cuillères à soupe d'eau.*
- 3. Ajoutez le poivron et le piment.*
- 4. Cuire à feu doux pendant au moins 45 minutes. Si la confiture caramélise, ajouter un peu d'eau.*