

# Confiture de bananes à la vanille & au rhum



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 25 min

✓ **Cuisson** : environ 1 h

✓ **Ingrédients**

**pour 4 pots :**

- 4 citrons verts
- 50 cl d'eau
- 750 g de sucre roux
- 2 gousses de vanille
- 10 cl de rhum vieux
- 1,5 kg de bananes des Antilles



✓ **Préparation :**

1. Pressez les citrons verts et versez le jus dans une cocotte.
2. Ajoutez l'eau, le sucre, les gousses de vanille fendue en deux et le rhum. Mélangez et portez à ébullition. Faites cuire le sirop jusqu'à ce qu'il nappe le dos de la cuillère.
3. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans le sirop et faites cuire à feu moyen pendant environ 45 min. Les rondelles de bananes ne doivent plus être perceptibles et le jus doit avoir quasiment disparu.
4. Versez la confiture encore chaude dans des pots stérilisés.

www.audalacuisine.com