

Les Savoureuses recettes Péi



CONFITURE À LA BANANE
AU SUCRE ROUX INTENSE

Les Savoureuses recettes Péi

SYNDICAT DU
SUCRE
DE LA RÉUNION

ARIFEL



JUDE LARISSA

CONFITURE À LA BANANE AU SUCRE ROUX INTENSE



1h30



Facile



> Idéalement préparez-le la veille pour le lendemain

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de bananes bien mûres
- 500 g de sucre roux intense
- Jus d'un citron
- 5 cl de rhum blanc
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Épluchez et coupez les bananes en rondelles
2. Dans une grande casserole, mélangez bananes, sucre roux intense, jus de citron et vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
3. Cuisez à feu moyen pendant 45 minutes en remuant délicatement.
4. Retirez la gousse de vanille, ajoutez le rhum et cuisez encore 10 minutes.
5. Vérifiez la consistance en déposant une petite quantité sur une assiette froide.
6. Retirez du feu, laissez refroidir, puis transférez dans des pots stérilisés.