

Kiwis confits

Ingrédients

12 kiwis
750 gr de sucre
1 litre d'eau
Sucre cristallisé



Préparation

Coupez les **kiwis** à l'aide du coupe-kiwis. Faites fondre le **sucre** dans l'**eau** et portez à ébullition. Dès que l'eau bout, ajoutez les morceaux de kiwis. Après 1 minute, retirez du feu. Laissez macérer 12h.

Portez, de nouveau, 1 minute à ébullition. Laissez, de nouveau, reposer 12h. Répétez l'opération 3x (= 4 jours).

Placez les fruits sur un plateau perforé pour les égoutter. Laissez-les sécher pendant 2 jours.

Enrobez-les de **sucre cristallisé** en les roulant dedans. Remplissez des bocaux de ce délice d'hiver sans trop tasser et fermez les bocaux.

Bon appétit!



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine!

Découpeur
de kiwis
by GEFU

100% easy!

995€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
design.be

