CONFITURE DE POIVRONS

INGRÉDIENTS

- 2 beaux poivrons rouges
- 2 pointes de couteau de piment
- 4 ou 5 c-à-s de sucre selon les goûts
- 5 cl d'eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Laver, vider et éplucher les poivrons. Les couper en petits dés et les mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre.

Porter à ébullition et laisser compoter 20min à feu doux. Ajouter le piment et laisser cuire encore 10min.

Sortir du feu et mixer.