

Confiture de mangues et vanille

- Une recette de confiture aux mangues et à la vanille comme vous n'avez jamais mangé!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
2 TASSES

Ingrédients :

- 3 mangues mûres coupées en dés
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Couper la gousse de vanille dans le sens de longueur, prendre la pâte et la gousse et mettre dans un chaudron.
2. Ajouter le restant des ingrédients.
3. Porter à ébullition, puis réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que presque tout le liquide soit évaporé.
4. Piler avec une fourchette et mettre de côté.
5. Se conserve dans un pot Masson au réfrigérateur, congélateur ou en le scellant dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes.

“

Vous achevez votre stock de confiture de l'automne? Pourquoi pas essayer cette délicieuse recette de confiture de mangues et de vanille? C'est un vrai délice!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)