



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

CONFITURE DE POIVRONS

Ingrédients :

300g sucre,
1 kg de poivrons rouges,
1 oignon,
1 c à café de sel

Réalisation :

Préparer les poivrons en petits morceaux , émincer l'oignon, mettre le tout dans une marmite en versant le sucre puis le sel et mélanger les ingrédients.

Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les poivrons se désagrègent. Mettre la confiture dans des pots stérilisés.