

# CONFITURE DE LONGAN

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**1 Hour**

POUR  
**6 Personnes**

## Ingrédients

- 1 kg de longans
- 800 g de sucre roux
- 1 jus de citron

## Par

Crédit photo : Internet



## LES ÉTAPES

**1.**Épluchez les longans. Coupez-les en deux. Dénoyautez-les, et recoupez-les en deux.

Pressez le citron afin d'en obtenir un jus.

**2.**Dans une bassine à confiture, Mélangez les longanes avec le sucre et le jus du citron. Faites-les à cuire à feu modéré en remuant très régulièrement pendant 20 minutes.

**3.**Vérifiez au bout des 20 minutes la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis penchez l'assiette. La confiture doit couler doucement.

**4.**Pour une meilleure conservation, mettez la confiture en pot encore bouillante. Fermez les pots, et retournez-les jusqu'à ce qu'ils refroidissent.