Recette : Confiture d’icaque maison

Voici une recette antillaise simple et savoureuse pour preparer votre propre confiture d’icaque. Parfaite sur du pain grille, dans un yaourt ou pour accompagner un dessert tropical !

Ingrédients (pour 3 à 4 pots)

- 1 kg d’icaques bien mûrs
- 500 g de sucre de canne
- 1 citron vert (zeste + jus)
- 1 gousse de vanille (optionnel)

Préparation

1. Lavez soigneusement les icaques. Coupez-les en deux et retirez les noyaux.
2. Placez la pulpe dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et le zeste.
3. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux.
4. Faites cuire à feu moyen pendant 30 à 40 minutes en remuant régulièrement.
5. Mixez légèrement si vous souhaitez une texture plus lisse.
6. Versez la confiture chaude dans des pots stérilisés. Fermez et retournez-les.
7. Laissez refroidir et conservez à l’abri de la lumière.

Astuce créole

Ajoutez un bouchon de rhum vieux juste avant la mise en pot pour une touche encore plus parfumée. À consommer avec modération bien sûr !

Bon appétit tropical !