

## Marmelade de clémentine et sauge au sirop d'agave

plaisir à savourer quotidiennement

### Ingrédients pour 2 pots d'environ 350g

- 750 g de clémentine
- 17,5cl d'eau
- 25cl de sirop d'agave
- 1g d'agar – agar
- 3 feuilles de sauge

### Préparation 15 minutes / Cuisson 30 minutes

- Presser les clémentines jusqu'à obtenir 35cl de jus
- Verser le jus dans une casserole et ajouter l'agar -agar
- Bien mélanger
- Couper finement les peaux des clémentines et les feuilles de sauge
- Mettre les peaux des clémentines et la sauge dans la casserole avec le jus
- Ajouter l'eau
- Faire cuire à feu doux 15 minutes en mélangeant de temps en temps
- Verser le sirop d'agave, mélanger
- Cuire encore 15 minutes sur feu doux en mélangeant souvent pour ne pas que la marmelade attache
- Verser la marmelade bouillante dans les pots
- Viser les pots puis retourner les en laissant tiédir
- Ranger ensuite les pots au réfrigérateur ou dans un endroit sec si les pots ont été stérilisés

### Accompagnement

- **À** tartiner sur du pain ou pour sucrer un yaourt.

### Conseil

La stérilisation des pots :

- Mettre les pots et couvercle dans une grande casserole remplie d'eau
- Porter à ébullition et laisser bouillir 15 minutes
- Verser votre confiture bien chaude dans vos pots chauds et fermer pour créer un appel d'air puis retourner les en laissant tiédir
- Ranger ensuite les pots au réfrigérateur ou dans un endroit sec si les pots sont stérilisés

\*

Diétôdélices

