 **Confit de coco**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Fevrier/Confit-de-coco/Confit-de-noix-de-coco-DSCN4015_23949.jpg)  
**Pour 2 petits pots de confit**

**- 225 g de noix de coco râpée** **- 260 g  de lait de coco** **- 375 g de sucre** **- 1 gousse de vanille** **- 110 g d'eau**

* Fendre la gousse de vanille en deux.
* Mettre dans une casserole le sucre, l'eau et la gousse de vanille.
* Porter à ébullition, puis laisser frémir à feu doux pendant une trentaine de minutes jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir.
* Ajouter le lait de coco et la noix de coco râpée.
* Remuer et laisser cuire à tout petit feu en remuant souvent pendant une petite heure : La confiture est devenue très brillante, presque transparente.
* Mettre en bocaux et conserver au réfrigérateur.