**Confiture ananas-banane-kiwi**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/confiture-ananas-banane-kiwi-p1280351-r-scaled.jpg) **Pour 11 pots moyens**

**- 2** [**ananas**](https://recettes.de/ananas) **de 1,650 kg chacun**  
**- 1,100 kg de** [**kiwis**](https://recettes.de/kiwis)  
**- 700 g de** [**bananes**](https://recettes.de/bananes)  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(50 ml de jus)**  
**- 1,800 kg de sucre spécial confiture**  
  
Rincer les pots et les couvercles, les laisser sécher dans le four chaud.  
Les retourner sur un torchon.  
Peler les ananas, les couper en quartiers et retirer le cœur fibreux.  
J'ai obtenu **1,600 kg** de chair, la couper en petits dés et les mettre dans un grand saladier.  
Peler les kiwis, il en reste **870 g**, les couper en dés et les rajouter dans le saladier.  
Peler les bananes, on obtient **550 g** de fruits, les couper en dés et les rajouter dans le saladier.  
Ajouter le jus de citron et mélanger.  
Ajouter le sucre et mélanger.  
Laisser macérer pendant au-moins 2 heures.  
Verser dans une grande marmite et porter à ébullition.  
Laisser cuire à petite ébullition pendant 20 minutes en remuant et en retirant l'écume de temps en temps.  
À mi-cuisson, j'ai écrasé les morceaux au mixeur plongeant.  
Remplir les pots, les fermer puis les retourner et les laisser refroidir.  
À déguster à la petite cuillère, sur des tartines ou pour garnir des petits biscuits.