Confiture de Musquée au poivron

Temps de préparation : 25 mn
Temps de cuisson : 1 h environ

Ingrédients pour * personnes :
200 gr de poivrons rouges.
800 gr de Musquée.
200 gr de sucre.
4 pincées de filaments de safran.
1 citron.
poivre.

Préparation:

Peler les poivrons, ôter les parties blanches et les pépins et les couper en lamelles. Détailler la Musquée, la mettre dans une bassine à confiture avec le sucre, le safran et deux ou trois tours de moulin à poivre. Ajouter les zestes et le jus de citron. Faire cuire 45 mn à feu doux. Egoutter et laisser le jus réduire de moitié.
Placer dans les pots à confiture et recouvrir avec le jus.
Fermer, retourner le pot et laisser refroidir.