

Confiture de courgette au citron et gingembre



Préparation : 25 mn - après macération des ingrédients depuis la veille

Cuisson : 2 heures environ

Pour 2 bocaux de 250 cl

- *1,2 kg de courgette vertes et/ou jaunes*
- *700 g de sucre brun moulu*
- *40 g de gingembre*
- *200 g de citrons jaunes bio*

1. *Passer les courgettes sous l'eau froide, couper les extrémités, couper les courgettes en 2 dans le sens de la longueur, puis encore en deux. Retirer les graines et couper en petits dés.*
2. *Laver soigneusement les citrons, les couper en quartiers, enlever les pépins ;
Couper en tout petits morceaux.*
3. *Peler et râper le gingembre.*
4. *Mettre tous les ingrédients dans un saladier et laisser macérer 12 h à couvert et au frais, en mélangeant de temps en temps si possible.*
5. *Après macération mettre le mélange dans une casserole, porter à ébullition et laisser cuire une vingtaine de minutes à feu moyen-vif puis baisser le feu et laisser cuire à feu très doux, à découvert, pendant environ 1h30.*
6. *A la fin de la cuisson mixer le tout et remettre sur feu 15 mn ;*
7. *Verser dans les bocaux préalablement stérilisés. Les faire refroidir, à l'envers, sur un linge.*