

CONFITURE de COURGETTES au CITRON et au GINGEMBRE

INGRÉDIENTS: Pour deux pots de 250 cl

- 0,5 kg de courgettes fines,
- 0,4 kg de sucre cristallisé,
- 1 citron vert,
- 20 g de gingembre frais
- et 1 gousse de vanille.

1. La veille, laver les courgettes et les tailler en fines lamelles dans la longueur sans les époucher.
2. Prélever le zeste du citron et le tailler en fins bâtonnets.
3. Presser le citron en jus.
4. Peler le gingembre et le couper en fines rondelles.
5. Dans un saladier, placer les courgettes en couches en intercalant, entre chacune d'elles, du sucre, des rondelles de gingembre, des bâtonnets de citron ainsi que la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Ajouter le jus et le reste des bâtonnets de citron.
6. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et réserver une nuit au frais.

Le lendemain, verser la préparation dans une bassine à confitures. Porter à ébullition en remuant délicatement. Maintenir la cuisson pendant 15 mn. Mettre en pots.