

CONFITURE DE COURGETTE, GINGEMBRE & ANANAS

Ingrédients pour 3 ou 4 pots :

900 g de courgettes
200 g d'ananas
900 g de sucre cristal
Deux citrons
20 g de gingembre frais
50 g de gingembre confit

Matériel :

Une bassine en cuivre ou en inox
Une spatule en bois
Un robot-coupe
3 à 4 pots de confitures

Laver les courgettes et les passer au robot-coupe muni de la grille fine pour carottes râpées. Laver les citrons, les brosser et les essuyer. Prélever le zeste et le hacher finement. Peler le gingembre frais et le passer ensuite avec les citrons sans peau à la centrifugeuse. Récupérer le jus et le garder en attente. Couper l'ananas en petits dés. Mettre les courgettes râpées dans un grand saladier, ajouter les dés d'ananas, le sucre en poudre, les zestes et le jus de citrons/gingembre. Mélanger bien le tout. Recouvrir avec un papier film et laisser reposer au frais durant une demie journée.

Transvaser ensuite la macération de courgettes/ananas dans la bassine à confiture et porter doucement à ébullition. Tailler le gingembre confit en petits dés, ou le râper, et les ajouter au mélange en cours de cuisson. Porter la confiture à 105° et mettre en pot. Retourner les pots pendant une dizaine de minutes et les remettre en position normale.