

# **CONFITURE DE COURGETTE, GINGEMBRE & ANANAS**

## **(Recette de Christine FERBER)**

### **Ingrédients pour 3 ou 4 pots :**

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

### **Matériel :**

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

Nettoyer vos pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

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°. Retirer votre bassine du feu et mettre rapidement en pots, que vous retourneront et laisserez tête en bas durant une petite demi-heure. Attendre leur complet refroidissement et les étiqueter.

Après un mois de repos, vous pourrez commencer à les déguster.