

AnaKreenSkyrider's Page



Confiture de courgettes by YaKa

Ingrédients :

1kg de courgettes
600g de sucre
50g d'abricots secs
50g de raisins secs
1 gousse de vanille
Un citron (zeste + jus)

Principe :

- Ø Dans un grand fait-tout, mettre les courgettes coupées en morceaux (taille selon votre goût, pas trop gros quand même), le sucre, le zeste et jus de citron, les abricots et raisins secs, les gousses de vanille en les ouvrant en deux et en raclant les petits grains noirs.
- Ø Laisser reposer une nuit ainsi.
- Ø Le lendemain, retirer les gousses de vanille.
- Ø Mettre à cuire environ 30 minutes.
- Ø C'est cuit quand le test est positif ! (voir notes)

Notes :

Test de cuisson : mettre une assiette à dessert au freezer. Quand on dépose une goutte de la confiture en train de cuire et qu'elle se fige (ou du moins reste assez compacte) dans les 10 secondes, c'est prêt !

Pensez à me donner votre avis sur
www.anakreenskyrider.fr.st ...