

Confiture de courgettes et citrons

CUISIMAGES

Réf :
4020

Type :
Légumes

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
1 H

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Pour 6 pots

- 1.8 kg de courgette (chair)
- 1 kg de sucre cristallisé
- 4 citrons



Lavez la courgette, coupez la en tronçons et ôtez les pépins.

Râpez la courgette puis déposez la dans un faitout.



Ajoutez le sucre et mélangez.

Lavez les citrons et prélevez les zestes.



Ajoutez les zestes de citrons.

Pelez les citrons à vif, prélevez les quartiers de pulpe et coupez les en dés avant de les mélanger aux courgettes.



Faites cuire pendant 1 heure et mixez grossièrement à mi cuisson.

Mettez en pots.



Conseils

Stérilisez les pots et couvercles 15 min dans l'eau bouillante puis retournez les sur un torchon sans les essuyer.

Désinfectez le couvercle en rinçant l'intérieur avec de l'alcool fort.

Remplissez les pots de confiture chaude, serrez bien le couvercle et retournez les jusqu'à refroidissement.

Variante Vin