

Confiture de courgettes vertes ou jaunes aux épices

Une année de production intense et très précoce du potager en courgettes, je me suis bien demandée comment les cuisiner pour varier des traditionnelles ratatouilles et courgettes farcies. Une petite recherche sur internet, et je me suis arrêtée sur le blog « Ma Cagouille ». Une recette de confiture à la courgette bien parfumée.

Au début je proposais à mes hôtes de deviner la composition pour éviter une éventuelle hésitation à la goûter. Mais, vu le succès, maintenant, j'annonce fièrement que c'est une confiture de courgette de notre potager 😊.

Pour environ 10 pots :

- 3 kg de courgettes vertes, jaunes ou un mélange des 2.
- 2 kg de sucre
- 1 càc de gingembre (ou 10 gouttes huiles essentielles de gingembre)
- 1 càc de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 1 càc de cardamome
- 1 citron bio
- 2 oranges bio
- 3 g agar-agar



1. Lavez les courgettes, coupez-les en tronçons, retirez les pépins si elles sont très grosses, et les râper.
2. Disposez-les dans le récipient que vous utiliserez pour cuire la confiture, ajoutez toutes les épices (mettre la badiane dans un influer pour le thé par exemple, pour pouvoir l'enlever facilement), le zeste et le jus des agrumes, le sucre avec l'agar-agar.
3. Mélangez bien et laissez macérer toute une nuit.
4. Le lendemain, enlever les étoiles de badiane, et faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à 105°C.