



Confiture de courge, melon et gingembre



Ingrédients :

(pour 4 ou 5 pots)

1 melon d'Espagne (chair verte)
20 g de gingembre
(en poudre ou racine à râper)
le jus d'1 citron
1 courge d'1 kg environ
800 g de sucre

- Mettre dans une bassine les fruits découpés en carrés
- Rajouter le jus de citron, le gingembre râpé et le sucre
- Mélanger et laisser reposer 1h tout en remuant de temps en temps, afin de créer le sirop
- Mettre à cuire à petit feu +/- 2h
- Mettre en pots à chaud

Retrouvez toutes les recettes de courges sur www.trianglevert.org