



Confiture de courge, pomme et piment



Ingrédients :
(pour 4 ou 5 pots)

500/600 g de pommes
20 g de piment d'espelette
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
- A la fin de la cuisson et avant de mettre en pot, ajouter le piment d'espelette (en goûtant afin de ne pas rendre la confiture trop forte!)
- Mettre en pots à chaud

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