



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Confiture de courgettes

Ingrédients :

500 g de courgettes pelées
2 citrons (ou 1 citron et 1 orange)
400 g de sucre spécial confiture
1 petit verre d'eau
1 cuillère de beurre salé

Préparation :

Peler les courgettes et les couper en petits morceaux
Prélever le zeste des citrons (ou 1 orange et 1 citron)
Retirer la peau blanche (amère), couper la chair en petits morceaux
Mettre les courgettes, citron (ou orange/citron) et un petit verre d'eau dans une casserole
Cuire 20 mn à feu doux
Mixer pour obtenir une texture lisse
Ajouter le sucre, remettre à bouillir 10 mn
Ajouter la cuillère de beurre salé
Mettre immédiatement en pots stérilisés, fermer et retourner jusqu'à refroidissement