

## Confiture aux courgettes et citrons verts

### ***Recette :***

**Les ingrédients** : 1,2 kg de courgettes ; 5 citrons verts ; 2 gousses de vanille ; 0,750 kg de sucre cristallisé.

**La présentation** 4 à 5 pots de 325 g.

1. Eplucher les courgettes.
2. Les couper en très fines lamelles.
3. Laver et brosser les citrons verts ; les essuyer.
4. Remplir le faitout avec les courgettes ; ajouter le zeste des citrons et leur jus.
5. Verser le sucre, et les gousses de vanille fendues en deux sur la longueur.
6. Mettre à mariner toute une nuit.
7. Amener à ébullition, et cuire à petits bouillons pendant 1 heure environ en remuant régulièrement.
8. Mettre en pots ; puis retourner chaque pot sur son couvercle jusqu'à complet refroidissement.

**Conseils** : *Afin d'éviter les graines trop grosses.*

- *Choisir de préférence de jeunes courgettes.*
- *Couper les courgettes en tout petits dés.*
- *Mixer le mélange avant cuisson.*