

Confiture de Courgettes à l'orange

Ingrédients :

1kg de courgettes -

2 oranges - 1 citron -

500g de sucre cristallisé -

1c à soupe de vanille (poudre ou liquide)

Préparation :

- Brossez les oranges et citron sous un filet d'eau chaude. Retirez les zestes, des oranges et du citron, les faire bouillir dans de l'eau chaude. Coupez les oranges et le citron à vifs - ôtez peau blanche et pépins, mixer les zestes avec les fruits -

- Lavez les courgettes, les épluchez une peau sur deux, puis les coupez finement -

- Déposez dans un récipient, (saladier ou cuvette propre) les courgettes, le sucre, la vanille, et les oranges, citron et zestes qui ont été mixés - filmez et mettez au frais toute une nuit -

- Le lendemain mettez le tout à cuire à feu doux pendant au moins 1h30 en remuant fréquemment -

- Retirez du feu, mettez un petit coup de mixeur pour épaissir - Et mettez en pot de suite, confiture très chaude -

Retourner le pot pour stérilisation -