

## Confiture de courgettes vertes ou jaunes aux épices

Une année de production intense et très précoce du potager en courgettes, je me suis bien demandée comment les cuisiner pour varier des traditionnelles ratatouilles et courgettes farcies. Une petite recherche sur internet, et je me suis arrêtée sur le blog « Ma Cagouille ». Une recette de confiture à la courgette bien parfumée.

Au début je proposais à mes hôtes de deviner la composition pour éviter une éventuelle hésitation à la goûter. Mais, vu le succès, maintenant, j'annonce fièrement que c'est une confiture de courgette de notre potager 😊.

Pour environ 8 pots :

- 3 kg de courgettes vertes, jaunes ou un mélange des 2.
- 2 kg de sucre à confiture
- 1 càc de gingembre (ou 10 gouttes huiles essentielles de gingembre)
- 1 càc de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 1 càc de cardamome
- 1 citron bio
- 2 oranges bio



1. Lavez les courgettes.
2. Coupez les courgettes en tronçons, retirez les pépins si elles sont très grosses, et les râper.
3. Disposez-les dans le récipient que vous utiliserez pour cuire la confiture, ajoutez toutes les épices, le zeste et le jus des agrumes, le sucre.
4. Mélangez bien et laissez macérer toute une nuit.
5. Le lendemain, faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à 105°C.

Remarque : L'objectif est de concentrer la confiture en éliminant l'eau des fruits et légumes. Mais plus on cuit les fruits et légumes, plus ils perdent en goût. Il est donc préférable de les cuire moins longtemps, et pour cela de faire évaporer le maximum d'eau à part. Pour cela, il est possible de prélever le jus et de le faire réduire dans une casserole à part.

## Confiture orange / tomate

Ingrédients :

- 2 kg d'orange
- 2 kg de tomates du potager (vertes ou rouge, ou un mélange des 2...)
- 2 kg de sucre en poudre
- Gingembre (6 gouttes d'huiles essentielles, ou un morceau râpé finement)

1. Lavez les oranges et les tomates. Les couper en petits morceaux (éliminer les pépins des oranges et conserver le jus au maximum).
2. Disposez-les dans une grande casserole, ajoutez le sucre et le gingembre.
3. Mélangez bien et porter à ébullition 5 minutes. Laisser refroidir.
4. Le lendemain, porter de nouveau à ébullition et faire refroidir.
5. Le lendemain, faites cuire la confiture jusqu'à ce qu'elle fasse la nappe, cela correspond à environ 105°C.

Remarque : il est important de porter plusieurs fois les fruits à ébullition puis de les laisser refroidir pour confire les écorces d'orange. La confiture pourra alors se manger plus rapidement!

Bonne dégustation!

## Marmelade de clémentines

Ingrédients :	
---------------	--

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 25 clémentines</li><li>- 1 kg de sucre en poudre</li></ul> |  |
|--|--|

- Laver les clémentines et retirer les tiges et feuilles.
- Les placer dans une cocotte et les recouvrir d'eau froide. Porter à gros bouillons, puis laisser cuire à feu moyen pendant 1/2 h. Égoutter ensuite les clémentines et les laisser refroidir.
- Couper les clémentines en tranches fines en retirant les éventuels pépins et en prenant soin de ne pas perdre trop de jus (ou les mixer au blender, le résultat n'est pas le même, mais c'est plus rapide...).
- Remettre dans la cocotte les fruits coupés avec le jus récupéré, ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant 15 min en écumant fréquemment.
- Mettre en bocaux.

## Autres confitures

Tomate	Mûres	Prunes	Abricot, thym
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de tomates du potager (vertes ou rouge, ou un mélange des 2...)</li> <li>- Gingembre (6 gouttes d'huiles essentielles, ou un morceau râpé finement)</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de mûres</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de prunes dénoyautées</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg d'abricots dénoyautés</li> <li>- 2 branches de thym</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavez les tomates.</li> <li>- Les couper en petits morceaux (attention, la peau ne va pas se dégrader à la cuisson).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trier les fruits (supprimer les éventuelles petites attaches restantes et les insectes).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver les fruits.</li> <li>- Les couper les fruits en deux (fait lors du dénoyautage).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposez les fruits dans une grande casserole, ou mieux une bassine en cuivre, ajoutez tous les ingrédients.</li> <li>- Mélangez bien, éventuellement laisser reposer une nuit.</li> <li>- Porter à ébullition, faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à environ 105°C. Si possible, prélever du jus et le concentrer dans une casserole à part pour éviter de cuire les fruits / légumes trop longtemps.</li> </ul>			

Figue	Mirabelle	Pêche de vigne	Citrouille
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de fruits</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de fruits dénoyautés</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de fruits dénoyautés</li> <li>- 1 kg de sucre en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 kg pelés et épépinés</li> <li>- 2 kg de sucre en poudre</li> <li>- 1 càc cannelle</li> <li>- 2 càc épices à pain d'épice</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavez les fruits et les couper en 4.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavez les fruits et les couper en 2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavez les fruits et les couper en petits morceaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper la citrouille en gros morceaux.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposez les fruits / légumes dans une grande casserole, ou mieux une bassine en cuivre, ajoutez tous les ingrédients.</li> <li>- Mélangez bien, éventuellement laisser reposer une nuit.</li> <li>- Porter à ébullition, faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à environ 105°C. Si possible, pour les fruits / légumes qui ont beaucoup de jus, le prélever et le concentrer dans une casserole à part pour éviter de cuire les fruits / légumes trop longtemps.</li> </ul>			

Bonne dégustation!