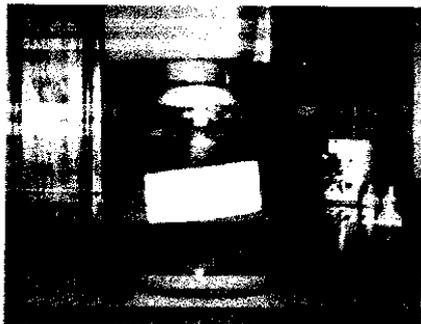


Recette proposée par Francine Beaucamps

Confiture de courgettes et citron

✂ Préparation 15 mn 🍳 Cuisson 30 mn ⌚ Temps Total 45 mn



Ingrédients / pour 10 personnes

- 500 g de courgettes
- 2 beaux citrons
- 400 g de sucre spécial confiture

PRÉPARATION

- 1 Peler les courgettes et les couper en petits morceaux pour faciliter la cuisson. Retirer le zeste du citron, le couper finement. Oter la peau blanche du citron, couper la chair en petits morceaux pour la cuisson, mélanger le tout.
- 2 Mettre sur feu doux avec un petit verre d'eau, porter à ébullition pendant 20 minutes. Mixer le tout, incorporer le sucre. Porter à nouveau à ébullition 10 minutes ~~et laisser refroidir.~~

Pour finir

Retirer du feu et mettre en pots.