



CONFITURE DE COURGETTES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de courgettes
- 400g de sucre
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de raisins secs
- 1 zeste de citron

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
MACÉRATION : 1 NUIT
TEMPS DE CUISSON : 2H

PRÉPARATION

Eplucher les courgettes, les couper en tronçons et faire macérer une nuit avec les abricots, les raisins et le citron.

Cuire le lendemain environ 2 heures et mettre en pots.

Accompagne toasts avec fromage de chèvre, foie gras...