

# Confiture de courge au gingembre

Une bonne recette pour utiliser le surplus de courge

## Ingrédients

- 1kg de courge
- 60g de gingembre confis
- 1 gousse de vanille (facultatif)
- 700g de sucre (La courge est sucrée, inutile de trop mettre de sucre)

## Préparation

- Éplucher la courge, la couper en petits dés dans une bassine à confiture,
- Ajouter le gingembre confis, la gousse de vanille et le sucre et laisser macérer de 12 à 24h ce qui permettra à la courge de rendre son eau et de dissoudre en partie le sucre. (Il est possible de remplacer le gingembre par des oranges ou du citron selon ses goûts)
- Mettre sur le feu, porter à ébullition, et au bout de 15mn passer grossièrement la confiture au mixeur selon ses goûts. Attention, certaines courges sont plus farineuses que d'autres et la confiture peut épaissir rapidement
- Mettre en pots, les fermer hermétiquement et les renverser sur leur couvercle.