

Confiture de Gingérine et Bergamote

Des fois, « Courge Gigerine » « Courge Barbarine » ou « Citre à Confiture »

Temps de cuisson: 2 heures

- 4 kg de Gingérine pelée et hachée
- 1 Bergamote orange – zestes & chair
- 1800 g de sucre blanc

Pelez la peau verte extérieure de la gingérine et coupez la chair en petits morceaux. Les morceaux ne vont pas changer de taille à la cuisson, de sorte que la taille que vous hachez est à peu près la taille que vous trouverez dans votre confiture à la fin.

Mettez-les dans une grande casserole / faits tout de 5 litres. Vous pouvez ajouter 2 cuillères à soupe de jus de citron, si vous avez envie.

Ajoutez la pulpe de l'orange Bergamotte avec son zeste.

Ajoutez ensuite votre sucre et la gousse de vanille fendue.

Porter à ébullition et cuire à feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce que les morceaux deviennent translucides et mous, mais pas trop mous. Je préfère un peu plus liquide que légèrement trop collant.

Quoi qu'il en soit, ne la laissez pas brûler! Vers la fin du temps de cuisson, vous devez la surveiller de près, car elle va commencer à attraper au fond incroyablement rapidement.

Décantez dans des bocaux réchauffés, visser les couvercles dessus étroitement, les renverser et laisser refroidir.

Une fois refroidis, tournez-les dans le bon sens, et comme la confiture descend vers le bas, vous créerez votre vide d'air.

Ouvrez, mangez et appréciez!

Bon Appétit !

Richard

La Belle Demeure (Dordogne)