

# Marie Framboise raconte ... des histoires de papilles



## Recette N° 22 : Confiture de courgettes et poivrons rouges

Facile		
<b>Préparation :</b> 30 minutes	<b>Cuisson :</b> 1 heure « à	<b>Repos :</b> 3 heures ou +

### Pour 4 pots de taille moyenne:

- 1 kg de courgettes
- 500 g de poivrons rouges
- 800 g de sucre de canne
- le jus d'un citron
- 3 gousses de cardamome
- 30 g de pignons de pin



### La Préparation

- Lavez les légumes et coupez-les en tous petits dés.
- Ouvrez les gousses de cardamome et enlevez les graines.
- Dans un saladier, mettez les légumes et couvrez-les de sucre et de jus de citron. Incorporez la cardamome, mélangez et laissez reposer 3 heures au moins (j'ai laissé 1 nuit).
- Faites cuire la confiture 1h 30 à feu doux, en remuant régulièrement. En fin de cuisson, ajoutez les pignons et mélangez.
- Versez Remplissez les pots. Fermez-les et retournez-les le temps qu'ils refroidissent.

