

ATTENTION !!

Dans le TM5, vous pourrez préparer 1 kg de fruits, dans le TM31 réduisez la quantité à 750 gr

[Rendez vous pour plus de conseils ici](#)

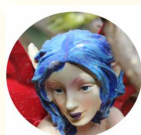
CONFITURE COURGETTE/CITRON VERT/GINGEMBRE

1 kg de petites courgettes
6 citrons verts
20 g de gingembre frais
20 g de gingembre confit
1 gousse de vanille
3 étoiles de badiane 1 kg de sucre



Éplucher finement les citrons. Mettre le zeste dans le bol avec 50 gr de sucre et mixer 5 secs vit 9 couper les citrons pour en retirer les pépins Mettre le gingembre en tranches de 2 mm d'épaisseur les citrons, et la courgette en morceaux et les gingembres confits dans le bol et mixer 5 secs vit 5. Mettre les étoiles de badiane. Couper la gousse de vanille dans la longueur, mettre les grains et la gousse de vanille ajouter le sucre, laisser poser toute la nuit Le lendemain, poser le Varoma sur le couvercle et programmer 35 mn 105° vit 2

A la sonnerie, empoter dans des pots préalablement stérilisés, remplir à ras bord, fermer rapidement et retourner les pots,



CONSEIL TROLL TEF

Selon votre goût, vous pouvez aller jusqu'à 50 gr de gingembre frais et 50 gr de confit la confiture n'en sera quand même que légèrement piquante

<http://tef-original.fr/>