

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 DE GINGEMBRE

1 KG de gingembre épluché et coupé  
en tranches d'1/2 cm  
600 gr de sucre  
350 gr d'eau  
2 cuil à soupe de citron si besoin

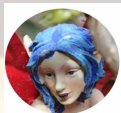


Ébouillanter le gingembre entre 3 et 5 fois (selon ce que vous supporterez comme piquant)  
la confiture sera cuite 6 fois à faire une fois par jour donc sur 6 jours ou 2 fois par jour sur 3 jours

mettre le gingembre dans le bol , le couvrir d'eau et programmer 15 mn 100° vit mijotage  
une fois que l'eau bout égoutter le gingembre puis remettre dans le bol et recommencer encore 4 fois afin de limiter le côté piquant

Remettre le gingembre après le dernier rinçage et faire la première cuisson:  
Mettre l'eau, le sucre et faire chauffer 15 mn 100° vit 1 (cuire 2 fois par jour ou ne fois par jour)  
après la 4 ème cuisson goûter le sirop (froid) si il est vraiment trop fort ajoutez une à 2 cuil à soupe de jus de citron afin d'en atténuer la force

Après la dernière cuisson mixer 1 mn vit 10 et empoter immédiatement tant que la confiture est bien chaude, fermer et retourner les pots pour 24 heures



### CONSEIL TROLL TEF

je prévois de petits pots pour offrir, et des pots plus gros pour les adeptes  
le gingembre est un excellent anti nauséeux et un anti inflammatoire naturel, voici donc une façon gourmande de se soigner

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