

## Confiture de courgettes, poivrons *cannelle et noix*

**Pour 4 pots**  
**Préparation : 50 min**  
**Cuisson : 40 min**  
**Repos : 24 h**  
**Assez facile**

- 700 g de courgettes
- 400 g de poivrons rouges
- 200 g de cerneaux de noix
- 800 g de sucre en poudre
- 2 c. à café de cannelle en poudre

1 Laver et égoutter les courgettes, les éplucher et les couper en dés. Laver les poi-

vrons rouges, leur retirer le pédoncule et les petites graines, puis couper leur chair en petits dés de deux centimètres de côté environ.

2 Hacher grossièrement les cerneaux de noix. Verser le quart du sucre dans une terrine, le recouvrir avec le quart des courgettes et des poivrons et ainsi de suite : répartir sucre et dés de légumes en couches successives. Laisser macérer le tout à température ambiante pendant 24 heures : le sucre doit être complètement dissous.

3 Verser les légumes et le sucre fondu dans une bassine à confitures, porter à ébullition et laisser cuire sur feu vif 25 minutes, en mélangeant fréquemment et délicatement avec une écumoire afin que les légumes n'attachent pas au fond de la bassine. Ajouter ensuite les cerneaux de noix et poursuivre la cuisson 10 minutes sans cesser de mélanger.

4 Vérifier la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirer la bassine

du feu. Ajouter la cannelle et mélanger intimement une dernière fois. Mettre en pots sans attendre, enfin couvrir hermétiquement. ■

Recette extraite du livre  
*La magie des confitures*  
par Alain Furet,  
Hachette (voir p. 90).

### *Conseil*

Faite à la période de la chasse, cette confiture aux mélanges d'arômes subtils accompagnera idéalement vos recettes de gibiers (voir pages 18 à 24).