

Confiture d'aubergines au miel et aux épices



“ Et hop'là une recette sucrée à base d'aubergines à déguster sur des tranches de pain grillées... ”

Les Ingrédients :

- 1 kg d'[aubergines](#)
- 750 g de sucre de canne blond
- 500 ml d'eau
- 200 g de miel
- 1 c. à soupe de cannelle
- 1 pincée de gingembre en poudre

Les Étapes :

Épluchez les aubergines puis coupez-les en petits tronçons que vous déposerez dans un panier vapeur. Déposez ce panier vapeur dans une casserole d'eau bouillante. Faites cuire les aubergines le temps que la chair se soit ramollie. Retournez-les de temps en temps.

Une fois les aubergines cuites, déposez le sucre et le miel dans l'eau de cuisson. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Déposez les aubergines dans le sirop et faites les cuire 20 minutes à feu modéré. Ajoutez les épices. Mélangez.

Répartissez dans les bocaux.

Dégustez avec des petites tranches de pain de campagne grillées.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé : *Vieilles recettes de nos villages, confitures, pâtes de fruits, fruits à l'alcool*, Éditions SAEP, 1984.