

Confiture de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote », orange et gingembre

Confiture originale de Lentilles Vertes du Puy La Ponote, parfumée à l'orange et au gingembre. Une recette sucrée raffinée et surprenante.

PRÉPARATION **Long**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 200g de lentilles vertes du Puy « La Ponote »
- [ ] 200g de sucre roux
- [ ] 1 gousse de vanille bourbon
- [ ] 1 morceau de gingembre frais (4cm environ)
- [ ] 1 orange non traitée
- [ ] 1 litre d'eau

Préparation

1. Faites cuire les lentilles 20 mn dans l'eau bouillante non salée. Égouttez et réservez.
2. Pendant que les lentilles cuisent, préparer le sirop en faisant bouillir 1 litre d'eau avec le sucre, le gingembre épluché et coupé en petits morceaux, la gousse de vanille fendue et les zestes d'une orange non traitée.
3. Lorsque le sirop commence à épaissir, versez-y les lentilles.
4. Baissez le feu au minimum et laisser confire pendant 1 heure environ.
5. Lorsqu'il reste encore un fond de sirop, mixer longuement les lentilles (après avoir ôté la gousse de vanille et retiré les graines, qui resteront dans le sirop) jusqu'à ce que la texture soit fine et homogène.
6. Mettez en pot et dégustez.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr