

## CONFITURE D'AUBERGINES (aubergines confites)



-Cherchez un kilo de TOUTES PETITES AUBERGINES TRES FONCEES(moi je les trouve dans les boutiques indiennes/mauriciennes)

-500gr de sucre en poudre

-500gr de miel

-2 cuillères à soupe de gingembre frais rapé

-une pincée de cannelle

-une pincée de muscade

-quelques clous de girofle

-1 demi litre d'eau pour le sirop

---

-Piquez les avec une fourchette et dans une bassine d'eau 3 jours en changeant l'eau tous les jours pour chasser l'amertume

-Faites blanchir 10mn les aubergines ,rincez les à l'eau froide et égouttez les.

-Dans une marmite mélangez l'eau et le sucre plongez les aubergines et à ébullition durant 30mn

-Réduisez le feu et faire cuire à petit feu durant 1 heure

Quand le sirop commence à perler versez le miel le gingembre et le épices

-10 minutes de cuisson et retirez du feu