



## Confiture d'Aubergine

Patlıcan Reçeli



2 kg. de petites aubergines  
6-7 morceaux de chape  
7 tasses de sucre granulé  
7 tasses d'eau  
2 citrons

- # Coupez la partie haute des aubergines. Épluchez la peau puis coupez en largeur en 2-3 morceaux. Jetez dans l'eau.
- # Mettez 2-3 litres d'eau dans une grande casserole. Quand l'eau bouilli, rajoutez les morceaux de chape.
- # Quand les chapes fonds, rajoutez les aubergines puis faites bouillir à moitié. Jetez ensuite dans l'eau froide.
- # Pendant ce temps, faites bouillir dans une autre casserole, de l'eau et du sucre.
- # Serrez les aubergines qui sont bouillis à moitié, puis jeter dans le sirop qui est en train de bouillir.
- # Faites cuire les aubergines sans détériorer la forme.
- # Rajoutez du citron avec la peau, coupé en forme de demi-cercle. Faites bouillir encore 10 minutes puis retirez du feu.
- # Faites refroidir la confiture dans la casserole puis remplissez dans les bacs. Fermez le couvercle serrement.

**N-B; Le chape permet de conserver la forme des aubergines.**