

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

GINGEMBRE CONFIT AU SUCRE



1/3 LB (150 gr env.) de racines gingembre

Eau (pour cuisson)

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre

$\frac{1}{4}$ tasse d'eau

Sucre (pour givrer)

Peler et trancher le gingembre le plus mince possible.

1 ère opération

Mettre dans une petite casserole, recouvrir d'eau et porter à ébullition. Dès que ça commence à bouillir, drainer le gingembre et jeter l'eau. Vous répétez cette opération 4 fois.

2 ième opération

Faire fondre le sucre et le $\frac{1}{4}$ tasse d'eau à feu moyen de façon à obtenir un sirop clair. Dès que le sucre est fondu, ajouter le gingembre, réduire le feu à minimum et laisser mijoter environ 35 minutes en s'assurant de bien imprégner tout le gingembre.

Étendre le gingembre en une seule couche sur un papier parchemin et laisser refroidir. Vous pouvez le laisser sécher environ 12 heures. Quand le gingembre est bien froid, le plonger dans du sucre pour le givrer et vous pourrez le laisser sécher à l'air libre s'il est encore collant.

Le gingembre a plusieurs vertus pour aider la digestion, limiter les nausées, un bon palliatif contre le mal de mer etc... C'est à la fois facile à faire et je vous dirais tout de suite de doubler la recette car ils n'auront pas le temps de sécher.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM