

## **Gingembre confit et sirop de gingembre**



250 g de gingembre frais  
1/4 l d'eau  
250 g de sucre en poudre  
Sucre cristallisé

Choisissez des tubercules assez régulières et sans trop d'aspérité: elles seront plus faciles à éplucher et formeront des tranches plus régulières, qui cuiront de façon égale.

Epluchez le gingembre et coupez le en tranches assez fines (2 à 3 mm d'épaisseur).

Mettez-le dans un casserole, recouvrez d'eau froide et portez à ébullition à feu moyen. Dès que l'eau bout, jetez-la.

Recommencez cette opération 4 ou 5 fois de plus, en commençant toujours à l'eau froide.

Cela permet de réduire la force du goût piquant du gingembre.

Ensuite, égouttez le gingembre soigneusement.

Mettez dans la casserole le quart de litre d'eau et le sucre en poudre. Faites chauffer jusqu'à l'obtention d'un sirop. Remettez le gingembre dans la casserole et laissez cuire doucement pendant environ 50 mn, jusqu'à ce que le gingembre soit tendre. Vérifiez en piquant un tranche avec la pointe d'un couteau.

Sortez le gingembre du sirop avec une écumoire et mettez-le à sécher sur un grille.

Quand il est sec, roulez-le dans du sucre cristallisé.