



# Gingembre confit

Pain d'épice, gâteaux, curry indien, gari japonais... La racine de gingembre occupe une place de choix en cuisine. Frais ou sec et en poudre, le goût du gingembre n'est pas le même et, c'est bon à savoir, l'un ne remplace pas l'autre. Si l'effet aphrodisiaque de ce rhizome n'est pas prouvé, ses nombreuses vertus médicinales le sont.

© Michel Reith

**Temps de préparation et de cuisson : 1 heure 20**

**Temps de macération : 72 heures**

## Ingrédients

- 250 g de gingembre frais, pelé et paré
- Pour le sirop**
- 5 dl d'eau
- 500 g de sucre

## Préparation

Pelez et découpez le gingembre en bâtonnets d'un centimètre de large. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau et portez à ébullition. Jetez l'eau et égouttez les bâtonnets. Répétez l'opération 3 fois encore.

Dans une autre casserole, préparez le sirop : portez à ébullition l'eau et le sucre durant 2 minutes. Plongez les bâtonnets dans ce sirop bouillant (il doit recouvrir les bâtonnets) et laissez confire 10 minutes à petit bouillon. Laissez reposer au frais dans le sirop durant 24 heures. Retirez alors les bâtons de gingembre du sirop et portez celui-ci à ébullition. Ajoutez les bâtonnets et laissez confire 10 minutes. Répétez l'opération 2 fois encore, à 24 heures d'intervalle.

Dernière étape : disposez les bâtonnets sur une assiette, laissez sécher quelques heures avant de saupoudrer de sucre brun. Au frais et dans une boîte hermétique, ils se conservent durant plusieurs semaines. Bon à savoir, vous vous régalez aussi de ce sirop parfumé.