

COURGETTES-ANANAS

- 4 pintes de courgettes en cubes ou râpées
- 46 oz de jus d'ananas non sucré en conserve
- 1½ tasse de jus de citron en bouteille
- 3 tasses de sucre

Rendement : environ 8 à 9 pintes

Veuillez lire [Utilisation des autocuiseurs à eau bouillante](#) avant de commencer. Si c'est la première fois que vous faites des conserves, il est recommandé de lire [Principes de la mise en conserve à domicile](#).

Procédure : Pelez les courgettes et coupez-les en cubes de 1,25 cm (½ po) ou râpez-les. Mélangez les courgettes avec les autres ingrédients dans une grande casserole et portez à ébullition. Laissez mijoter 20 minutes. Remplissez les bocaux du mélange chaud et du liquide de cuisson, en laissant un espace libre de 1,25 cm (½ po). Ajustez les couvercles et traitez. Consultez [le tableau 1](#) pour connaître le temps de traitement recommandé pour l'utilisation d'une marmite à eau bouillante.

Tableau 1. Temps de traitement recommandé pour les courgettes et les ananas dans une marmite à eau bouillante.				
		Temps de traitement à des altitudes de		
Style de pack	Taille du pot	0 - 1 000 pieds	1 001 à 6 000 pieds	Au-dessus de 6 000 pieds
Chaud	Demi-pintes ou pintes	15 min	20	25

Ce document a été adapté du « Guide complet de la mise en conserve à domicile », Bulletin d'information agricole n° 539, USDA, révisé en 2015.