**Confiture de lentilles vertes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/12/confiture-de-lentilles-vertes-p1060690.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 pots moyens**

**- 500 gr de** [**lentilles**](https://recettes.de/lentilles) **du Puy**  
**- 1600 g d'eau**  
**- 50 g (20 g + 30 g) de vanille liquide**  
**- 980 g  (80 g + 900 g) de sucre cristallisé**  
**- 1 cuillère à café de gingembre moulu**  
**- 100 gr d'écorces d’**[**orange**](https://recettes.de/orange) **confite**

Rincer les lentilles et les faire cuire à petit bouillon avec l'eau, 20 g de  vanille et 80 g de sucre pendant 30 minutes.  
Il reste un peu de liquide et c'est très bien.  
Ajouter les écorces d'orange et le gingembre.  
Passer au tamis ou comme moi à la moulinette en ajoutant le jus de cuisson nécessaire.  
Peser la purée obtenue.  
J'ai obtenu 1190 g de purée.  
Mettre la purée dans une marmite et ajouter 900 g de sucre et 30 g de vanille.  
Laisser cuire pendant environ 45 minutes.  
Mettre une petite assiette au réfrigérateur.  
Étaler une cuillerée de confiture sur l'assiette très froide, si elle fige, la confiture est prête.  
Verser dans les pots stérilisés, les fermer et les retourner.  
Laisser refroidir.  
Elle sera délicieuse sur les tartines du petit déjeuner, ou mélangée au yaourt....