Préparation : 15 minutes

Macération : 12 heures

Cuisson : 15 minutes

Pour 2 pots

600g de petites aubergines

1 citron

350 g de sucre en poudre

2 cuillères à café de cannelle en poudre

1 cuillère à café de cardamone en poudre

1/2 cuillère à café de gingembre en poudre

1. rincez et séchez les aubergines, puis coupez-les en dés. Mettez-les dans une bassine à confiture ou dans une cocotte et mélangez-les avec le jus de citron, le sucre et les épices. Laissez macérer 12 heures en remuant régulièrement.
2. Faites cuire 15 minutes à feu vif en remuant constamment. Écumez en fin de cuisson.
3. Mettez en pot préalablement ébouillantés et séchés. Fermez-les aussitôt et retournez les jusqu'à complet refroidissement. Réservez-les dans un endroit frais à l'abri de la lumière