



CONFITURE *de CITROUILLE*

Vous ne savez plus quoi faire avec vos restes de citrouille? Vous en avez marre de faire des litres de potage et des dizaines de muffins à la courge? J'ai une solution pour vous, qui vous permettra de manger vos restes de citrouille jusqu'à l'Halloween prochain: de la confiture de citrouille! C'est simple à faire et c'est dangereusement bon sur les toasts le matin, ou pour préparer de surprenants canapés à l'apéro!

INGRÉDIENTS

- 1,5 kilo de chair de citrouille, coupée en petits dés
- 1 kilo de sucre de canne (ou sucre blanc)
- 2 oranges sans la peau
- 4 citrons sans la peau

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un grand chaudron et bien enrober la citrouille du sucre. Laisser dégorger toute une nuit à température ambiante (le jus contenu dans la citrouille créera un genre de sirop qui épaissira à la cuisson).
2. Mettre le chaudron sur un feu moyen et faire cuire environ 40 minutes. Pendant ce temps, stérilisez vos pots de verre.
3. À l'aide d'un pied mélangeur, broyer les morceaux de citrouille au goût. Si vous préférez avoir des gros morceaux, broyez un peu moins.
4. Vider la confiture dans les pots et mettre les couvercles. Laisser refroidir à l'envers dans un endroit frais.

NOTES

Les pots se conservent ainsi pendant environ 1 an, à température ambiante et à la noirceur.