

Confessions d'une accro a la cuisine
(mais aussi au shopping!)

Confiture de potiron à l'orange

Pour 3 pots environ (soit environ 1,2 kg de confiture):

Préparation: 20mn

Cuisson: 5 mn

Attente: 5h

- 1 kg de potiron*
- 2 oranges non traitées
- 750g de sucre à confiture* (type Confisuc)

- Ôter la peau et les pépins du potiron et le couper en petits morceaux. Râper le zeste des oranges à l'aide d'une râpe fine puis prélever les suprêmes, récupérer le jus qui s'écoule.
- Mettre dans un grand saladier, les dés de potiron, le sucre, les zestes d'oranges et les suprêmes ainsi que le jus. Couvrir et laisser macérer pendant 5 à 6h au réfrigérateur en remuant une fois ou deux.
- Verser le contenu du saladier dans une grande cocotte. Placer une assiette au réfrigérateur.
- Porter à ébullition, puis baisser le feu et cuire 3 à 5 mn à frémissement. Écumer si nécessaire. Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur l'assiette refroidie, quand celle-ci fige immédiatement, la confiture est cuite*.
- Verser dans des bocaux stérilisés*, fermer, retourner* et laisser refroidir à température ambiante. Les confitures peuvent se garder 2 à 3 ans avant ouverture, puis ensuite au réfrigérateur pendant 1 mois environ.

www.accroalacuisine.canalblog.com