

CONFITURE de CITROUILLE

Une confiture de citrouille que l'on a plaisir à cuisiner en automne et à déguster toute l'année.

Ingrédients :

- 1 kg de citrouille
- 700 gr de sucre en poudre
- 1 citron, 1 orange
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

- Couper la citrouille en petits morceaux, les laver et les sécher
- Mettre les morceaux dans un saladier ou une bassine à confiture, avec le sucre et la noix de muscade.
- Mélanger et laisser mariner environ 12h
- Ajouter le zeste et le jus des agrumes (l'un ou l'autre des agrumes au choix ou tous)
- Porter à ébullition en écumant.
- Cuire 45 mn sur feux doux en remuant.
- A la fin de la cuisson, la confiture doit figer ... (ne pas hésiter à mixer les morceaux de citrouille qui ne se défont pas)
- Répartir dans des bocaux ébouillantés, les refermer et les retourner jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.