

Confiture de Potimarron à la vanille

POK_ Confiture de Potimarron à la vanille

Ingrédients pour personnes :

1 potimarron
3 oranges à jus
1 citron
3 gousses de vanille
700 g de sucre à confiture

Préparation:

Epluchez,épépinez et coupez le potimarron en petits dés.

Pressez le citron et les oranges.

Dans un saladier, rassemblez les jus de fruits, le potimarron et le sucre.

Coupez les gousses de vanille en deux.

Retirez les graines à l'aide d'une pointe de couteau et ajoutez-les aux fruits ainsi que les gousses.

Couvrez et laissez reposer 12 h.

Mélangez bien la confiture, mettez dans une casserole et faites bouillir.

Coupez le feu, couvrez et laissez reposer à nouveau 12 h.

Portez une nouvelle fois à ébullition et faites cuire à gros bouillons au moins 10 min tout en remuant.

La confiture doit s'épaissir.

Répartissez dans des pots préalablement lavés et ébouillantés.

Fermez les pots et retournez-les.

Laissez refroidir.