

# Potiron confit au poivre de Sichuan

---



---

**Temps de préparation : 45 min**

**Temps de cuisson : 30 min**

**Ingrédients pour 8 personnes :**

1.800 kg de chair de potiron Verdaline

110 g de cassonade

2 oranges

1 cc de poivre de Sichuan

1 cc de fleur de sel

3 c à s de vinaigre balsamique

2 c à s de miel

1 pincée de sel

**Préparation:**

Couper le chair du potiron en petits cubes.

Prélever le zeste de l'orange et presser le jus, le mélanger avec le miel et le vinaigre balsamique.

Mettre les cubes de potiron dans une sauteuse avec le jus de l'orange, les zestes d'orange, le poivre de Sichuan et une pincée de sel.

Saupoudrer de cassonade et cuire à feu doux à couvert pendant 15 minutes puis terminer la cuisson 15 minutes à découvert pour la caramélisation.

Laisser ensuite refroidir à température ambiante.

Dresser en verrine avec un peu de fleur de sel.

Peut se manger comme chutney avec le foie gras.

A essayer pour les fêtes !

Recette originale du Chef Cécile Chimbault

Site internet : [www.celiedelice.fr](http://www.celiedelice.fr)

## Potiron confit au poivre de Sichuan

---