



La confiture potiron-agrumes



Les ingrédients

- 1,5 kg de pulpe de potiron
- 2 oranges
- 1 citron
- 1, 250 kg de sucre



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- une casserole
- un mixer



Le déroulement

1. Couper le potiron en cubes et les agrumes bien lavés en tranches fines.
2. Mettez le tout dans une grande terrine en couche alternées avec le sucre et laissez macérer 24 heures.
3. Portez le tout à ébullition et faites cuire pendant 40 minutes environ.
4. Vérifier la consistance. Lorsque la chaire de votre potiron devient transparente votre confiture est cuite.
5. Mettez en pots.

