

CONFITURE DE COURGE ET ORANGES

Ingrédients (pour 3 pots) :

- 1,200 kgs de potiron épluché et épépiné (soit environ 1,5 kgs à l'achat)
- 800g de sucre
- 4 oranges non traitées (bio)
- 1 gousse de vanille

Enlevez la peau de la courge, du potiron (citrouille) et épépinez-la. Lavez les oranges et prélevez le zeste avec un rasoir à légumes (ou un économe) et découpez-le en petits carrés, enlevez la partie blanche restante autour de l'orange et ne récupérez que la chair et le jus que ça formera en coupant la chair en petit morceaux.

Mettez dans un saladier la courge (le potiron), les oranges (zestes, chair et jus), le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Moi j'y ai laissé la gousse complète aussi pour le temps de macération. Laissez reposer 12h minimum dans le frigo et le mélanger 3-4 fois. Moi j'ai laissé 16 heures.

Faire cuire le tout dans une bassine à confiture ou un wok pendant à peu près 1h, à petit bouillons, en écumant de temps en temps, si nécessaire. Le potiron ne va pas fondre. Vous pouvez l'écraser, après 20-30 minutes de cuisson, avec un écrase purée ou un bras mixer. La confiture est prête lorsqu'elle se fige sur une assiette froide. Mettez-là dans des pots stérilisés et 10 minutes dans l'eau bouillante.

Laissez-les 24h tête en bas avant de les déguster ou de les conserver dans le noir.