



CONFITURE DE CITOUILLE AUX ORANGES

Ingrédients : pour 8 à 10 petits pots

- 3 kg de potiron coupé en dés
- 6 grosses oranges non traitées
- 2 kg de sucre
- 2 petites gousses de vanille

Préparation :

- Retirez l'écorce et les graines du potiron. Prélever la chair puis la découper en très petits dés.
- Prélever entièrement le zeste de 4 oranges avec la râpe, puis peler à vif les 6 oranges afin d'enlever toute la peau blanche. Prélever les quartiers en prenant soin de garder le jus et les débiter en dés.
- Dans une bassine à confiture mettre les dés de potiron et d'orange, les zestes et les gousses de vanille ouvertes en deux, ajouter le sucre, mélanger à la main pour bien enrober les fruits*. Faire cuire pendant 1h ½ environ.
- Remplir les pots aussitôt et les fermer encore chaud puis les retourner tête en bas le temps du refroidissement.

*On peut laisser macérer pendant 6 heures avant la cuisson.