

Confiture de citrouille

Une confiture de citrouille que l'on aura plaisir à cuisiner en automne et à déguster toute l'année.



Ingrédients :

1 kg de citrouille
700 gr de sucre en poudre
1 citron, 1 orange, 1 pamplemousse
1/2 cuillère à café de noix de muscade

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Couper la citrouille en petits morceaux, les laver et les sécher. Mettre les morceaux dans un saladier ou une bassine à confiture, avec le sucre et la noix de muscade.

Mélanger et laisser mariner 12h

Ajouter le zeste et le jus des agrumes (l'un ou l'autre des agrumes au choix ou tous) Porter à ébullition en écumant. Cuire 45 mn sur feu doux en remuant. A la fin de la cuisson, la confiture doit figer.



Répartir dans des bocaux ébouillantés, les refermer et les retourner jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.