

CONFITURE ORANGE-POTIRON

Pour 3 personnes



- 1,200 kg de potiron épluché et épépiné (soit environ 1,5 kgs à l'achat)
- 800g de sucre
- 1,2 kg oranges non traitées
- 1 gousse de vanille

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

Mettez dans un saladier le potiron, les oranges (zestes, chair et jus), le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez reposer 12h minimum.

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. Le potiron ne va pas fondre. Vous pouvez l'écraser grossièrement 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 10 mns dans l'eau bouillante. Laissez-les 24h tête en bas avant de les déguster ou de les conserver dans le noir.

[Choisir plutôt mixer](#)