

Idée recette

*Temps total : 1 h 50 min.
Préparation : 20 min.
Cuisson : 1 h 30 min.*

Confiture de citrouille



Ingédients

10 kg de citrouille
13 g de gousses de vanilles soit 4
8,50 kg de sucre cristallisé
200 g de miel

Préparation

1 *Couper la citrouille en deux, vider et peler à vif. Couper la chair en morceaux. Verser l'ensemble dans une bassine à confiture ou de grandes casseroles.*

2 *Dans les casseroles, ajouter les gousses de vanille, le sucre, le miel. Mélanger. Cuire pendant 2 h environ, puis mixer éventuellement. Mélanger régulièrement.*

3 *Tester la cuisson de la confiture, laisser tomber 2 gouttes bouillantes sur une coupelle. Si elle gélifie tout de suite, elle est prête, sinon recommencer.*

4 *Verser la confiture brûlante dans les pots, à l'aide d'un entonnoir, cela évite d'essuyer le bord des pots.*

Plus d'informations sur
hautespyrenees.fr



**CHAQUE JOUR
PLUS PROCHE DE VOUS**