

# Les recettes de Randouvèze

## *CONFITURE DE POTIMARRON ÉPICÉE*

**Ingrédients :**

**750 g de potimarron ; 250 g de pommes ; 800 g de sucre ; 1 gousse de vanille ; 1cc de cannelle ; 1 cc gingembre ; 1 cc muscade ; 1 cc de cardamome**

**Préparation :**

**Cuire 12 minutes le potimarron à la vapeur dans la cocotte minute.**

**Le peler et ôter les graines.**

**Mixer sa chair avec les pommes.**

**Recouvrir avec le sucre et laisser macérer toute une nuit.**

**Le lendemain, ajouter les épices et faire cuire la confiture.**

**Au terme de la cuisson, enlever les gousses de vanille.**

**Mettre la confiture chaude en pots et fermer.**

**Retourner les pots et laisser complètement refroidir.**