

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.