



Confiture courge et agrumes

Ingrédients :

- 1 kg environ de Pinki Banana (ou autre courge mais de préférence sucrée)
- 800g Sucre
- 1 Orange
- 1 Citron

Étapes de préparation :

Épluchez le morceau de potiron et coupez-le en cubes. Brossez l'orange et le citron sous l'eau fraîche et prélevez leur zeste. Coupez les agrumes en 2 et recueillez leur jus.

Déposez les morceaux de potiron dans un saladier, ajoutez le sucre, les zestes et les jus d'agrumes et mélangez. Laissez reposer 1 nuit.

Versez le tout dans une bassine à confiture et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire environ 1 bonne heure.(si vous utilisez du sucre à confiture laisser seulement 30mn)

- Mettez en pots encore chaude et retournez le pot pour la stérilisation.