CONFITURE COURGE / ORANGE



1 kg de courge, 1 orange non traitée, 800g de sucre
1 gousse de vanille

étape 1

Couper les courges (melonette et sucrine du Berry) en gros dés. Ajouter l'orange non pelée en fines tranches, puis le sucre et la vanille. Mélanger et laisser reposer 24 heures dans un endroit frais après avoir recouvert.

étape 2

Le lendemain, faire cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Quand la préparation brunit, passer au mixeur hors du feu après avoir retiré la vanille.

étape 3

Remettre sur feu moyen sans cesser de remuer pendant environ 10 minutes.

étape 4

Dès que la confiture est prise, la mettre en pots ébouillantés et fermer aussitôt.



