



## Confiture de potiron

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de macération : 24 heures

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Recette pour 6 pots de confiture environ

### Ingrédients

- 2 kg de chair de potiron
- 2 kg de sucre cristallisé
- 1 jus de citron
- 1 pincée de gingembre

### Matériel

- Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

1. La veille, éplucher, épépiner et couper le potiron.
2. Faire macérer la chair de potiron dans un récipient avec le sucre pendant 24 heures.
3. Le lendemain, faire cuire cette recette de potiron avec le jus de citron et le gingembre à feu moyen jusqu'à obtenir la consistance voulue.
4. Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture maison doit couler doucement.
5. Mettre votre confiture de potiron en pot immédiatement, fermer le couvercle de vos confituriers et les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.