

# **Confiture de potimarron aux agrumes (vegan)**

**Confiture de potimarron aux agrumes**



### ***Ingrédients pour 1 pot :***

- 1 petit potimarron (environ 800 g / 1kg)
- 200 g de sucre blond
- 2 citrons ou 2 oranges
- Un peu d'eau

### ***Déroulement de la recette :***

1. Placer le potimarron au four, à 200° (th.6-7), pendant une trentaine de minutes.
2. Laisser refroidir, couper en deux et ôter les graines.
3. Prélever la chair encore un peu ferme et la placer dans une casserole avec le sucre, le jus des citrons ou des oranges et quelques zestes.
4. Laisser cuire, voire confire, à feu doux, pendant une trentaine de minutes, en ajoutant un peu d'eau de temps en temps si nécessaire.
5. Lorsque la courge est bien tendre et fondue, légèrement sirupeuse, couper le feu et mixer.
6. Verser dans un pot à confiture préalablement passé à l'eau bouillante.
7. Fermer, retourner et laisser refroidir.
8. Attendre un ou deux jours avant de déguster.

[themoneytizer id=13364-16]