

Confiture de Potiron

a l'orange et aux épices

Vous ne savez plus quoi faire des potirons du jardin ! Ou peut être êtes vous à la recherche d'une confiture originale ! Ici les épices, comme le Cointreau sont facultatives et à doser selon vos goûts, mais c'est elles qui lui donneront son identité. On peut y ajouter un peu de cannelle, mettre du gingembre frais râpé pour plus de piquant, enlever la vanille, remplacer une orange par 1 citron, . . .



Ingrédients pour 2 à 3 pots :

700 g de pulpe de courge musqué de Provence
le zeste et le jus de 2 belles oranges bio
250 g de sucre
100 g de miel
2 g d'agar agar
1 c à café de gingembre en poudre
1c à café de graines de coriandre moulues
1 étoile de badiane
1 gousse de vanille
30 g de Cointreau

Eplucher la courge et la couper en cubes dans le bol de Mister T.

Hacher 4 à 5 sec vitesse 5.

Ajouter le reste des ingrédients (sauf le Cointreau) et cuire 25 mn à 120° (ou varoma en TM31) vit 1. En ôtant le gobelet

Ajouter 30 g de Cointreau et mélanger quelques secondes

Mettre en pots, fermer à chaud et retourner les pots jusqu'au complet refroidissement.

Le plus craquant : Ajouter des graines de courges en fin de cuisson. On en trouve déjà décortiquées dans les magasins bio.

A savoir : Posez le panier de cuisson vide sur le couvercle pour retenir les projections.

l'ATELIER au bord de Lo – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr