

CONFITURE POTIRON / VANILLE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Simple, Originale, un gout subtil ET une consistance idéale.

Proportions pour environs 20 Pots

Total 3h30mn **Préparation 60 mn** **Repos 0 mn** **Cuisson 2h30mn**

Les Ingrédients

5 Kg de Potiron - 2,5 Kg de Sucre poudre
1 Orange - 2 Gousses de Vanille - 3 Sachets de Vitpris.

La Recette

Préparer la citrouille (Pelé / Épépiné)
Couper en gros cubes et réserver avec le sucre une journée
Zester (fins) l'orange, puis mettre le jus.
Ajouter la vanille fendue.
Les 3 sachets de VITPRIS.
Mettre à cuire, quand ça bout
Maintenir à petits bouillons 2H30.
Passé un mixeur plongeant
Mettre en Pots.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Attendre minimum 7 / 8 h avant de cuire,
afin que la citrouille rejette son eau.
Entre gelée et confiture gros morceaux de fruits
(je n'aime pas en étalant ma confiture voir que ma
petite cuillère soit pleine et que sur ma tartine il n'y a qu'un fruit)
enfin une confiture entre les deux idéale à tartinée

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

Gros récipients & Mixeur Plongeant