

## Confiture de courge à la vanille



**FACILE** PREPARATION : 30 MIN **CUISON** : 30 MIN

### INGREDIENTS

1 kg de courge (potiron, butternut ou autre)/1/2 citron (pour son jus)/2 gousses de vanille/1 kg de sucre

### PREPARATION :

Couper la courge en morceau.

Cuire les morceaux de courge environ 10 min dans le jus de citron et un peu d'eau (env. 1dl).

Fendre les gousses en deux.

Mettre les morceaux de courge (avec l'eau de cuisson), le sucre, les gousses de vanille dans une marmite et cuire à gros feu.

Remuer régulièrement pour éviter que ça attache.

Après 15 min de cuisson, retirer les gousses de vanille et mixer les courges. Cuire jusqu'à la goutte (jusqu'à ce que la texture devienne mousseuse).

Mettre dans des bocaux préalablement chauffés (ou qui sortent tout juste de la machine à laver).

BONNE DÉGUSTATION !