

Confiture pomme-potiron

Parce que les cucurbitacées se marient à merveille au sucré, essayez cette confiture étonnante pommes-potiron

environ 6 pots de 200 ml



Débutant

up to 40 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 faitout ou 1 écumoire

Ingrédients:

500 gr. de courge ou de potiron

500 gr. de pommes

200 ml de jus de pomme

0,5 gr. de cannelle moulue

1 paquet de Sucre gélifiant

Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Coupez la courge ou le potiron en tranches, retirez le cœur. Coupez la chair en petits cubes et pesez 500g.
- 2 Epluchez les pommes, coupez-les en morceaux et pesez 500g.
- 3 Dans une marmite ou un faitout, mélangez les pommes, le potiron, la cannelle et le jus. Ajoutez le sucre gélifiant et remuez bien.
- 4 Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
- 5 Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

Conseils

- L'ajout de cannelle réduit la durée de conservation de la confiture.
- Selon la maturité et la variété de la courge, la durée de cuisson peut aller jusqu'à 10 min.