

Confiture de potirons aux agrumes

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de "Gastronomie et Plantes Sauvages", de "Gastronomie et Plantes des Jardins", du "Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne" et "Le Foie Gras d'Alsace"

Pour 1 kg de confiture, ayez :

- 600 g de chair nette de potiron
- 450 g de sucre cristallisé
- Le jus de 2 citrons
- Le zeste de 2 oranges, 2 pamplemousses, 2 yuzus (ou autre agrume)

La préparation :

- Couper le potiron en petits cubes.
- Le cuire quelques minutes dans un peu d'eau puis ajouter le sucre, le jus de citron et les zestes.
- Cuire au moins vingt minutes en remuant souvent.
- Détailler les suprêmes dans les agrumes. Les ajouter en fin de cuisson. Cuire encore quelques minutes puis mettre en pot.