



Confiture potiron et orange **de Marc Haeblerlin**

Ingrédients

- 1 kg de chair de potiron (pelée et épépinée)
- 600 g de sucre semoule
- 2 oranges non traitées
- 1 jus de citron

Eplucher et vider le potiron puis le râper en fine julienne (type salade de carottes).

Râper le zeste de 2 oranges non traitées.

Presser les oranges pour en extraire le jus.

Mettre le potiron taillé, le jus d'orange, le zeste d'orange et le sucre dans une casserole.

Laisser cuire environ 1 heure à feu doux (1h à 1h15).

Écumer régulièrement et remuer de temps en temps délicatement.

Vérifier l'épaississement.

Ajouter le jus de citron et mélanger.

Remplir les pots à chaud, visser les couvercles et retourner les pots jusqu'à refroidissement.

Remarque : Conservez les pots au réfrigérateur.