

Confiture potiron et bananes

Éplucher le potiron de 2kilos
Enlever les pépins
couper en morceaux
cuire à la vapeur pendant 10 minutes
mouliner pour obtenir une purée lisse



Peser la purée de potiron , ajouter autant de sucre à confiture .laisser reposer quelques heures afin que le sucre fonde .



Pendant ce temps couper 3 bananes en petits morceaux et les cuire dans 20 cl d'eau .

10 min suffisent afin de faire fondre les bananes (ne pas trop mélanger afin de conserver les morceaux).

Mélanger le tout et laisser bouillir 7 à 10 minutes afin de faire prendre votre confiture .

Mettre en bocaux stérilisés,fermez,renversez les bocaux .