

## Confiture potiron et citron vert



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 .

Dans une marmite ,faire cuire la confiture et ajouter 3 cuillère à soupe de jus de citron vert dès le début de la cuisson.

Laisser bouillir 7 à 10 minutes afin de faire prendre votre confiture.

Mettre en bocaux stérilisés,fermez,renversez les bocaux .

