



Confiture pomme potiron

la fourmi élé



- 850 gr de **potiron** épluché
- 500 gr de **pommes** épluchées (majorité de reines des reinettes et golden)
- 900 gr de sucre
- 1 gousse de vanille

Pelez et découpez le **potiron** en petits cubes puis procédez de la même façon avec les **pommes**. Versez les dans une grande casserole. Ajoutez le sucre et mélangez. Faites chauffer à feu très doux pour dissoudre doucement le sucre. Mélangez puis portez ensuite à ébullition.

Laissez reposer une nuit.

Le lendemain, enlevez la gousse de **vanille** puis mixez la préparation.

Versez à nouveau dans la casserole et cuisez doucement la confiture pendant environ une demi-heure.

Versez dans des pots de confiture stérilisés.

Fermez et retournez les pots jusqu'à refroidissement complet.

Pour en savoir plus : <http://bit.ly/2dt5WwQ>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr