

## Confiture potiron orange

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 2 pots

- 1,100 kg de potiron (une fois trié et pelé) • 500 g de sucre
- 1 orange non traitée

Enlever la peau du potiron. Laver l'orange, prélever tout le zeste avec un rasoir à légumes, enlever les parties blanches restantes, puis couper ce qui reste de l'orange en quartiers, récupérer le jus.

Mettre potiron et orange (jus, zeste, quartiers) dans une bassine à confiture. Ajouter le sucre, couvrir et laisser reposer toute une nuit.

Stériliser 2 pots pendant 5 minutes à l'eau bouillante et les mettre ensuite à refroidir sur un torchon propre, ouverture vers le bas.

Le lendemain, faire cuire le tout 1 h en remuant de temps en temps. Le potiron ne va pas forcément fondre dans le sucre, mais ce n'est pas grave. Mixer grossièrement avec un mixeur plongeant. Faire réchauffer quelques minutes puis remplir les pots jusqu'au bord. Les refermer et les retourner.

Les laisser refroidir "la tête en bas".