Confiture potiron orange recette cookeo

Confiture potiron orange recette cookeo

Pour cette recette j’avais au départ un potiron de 1,8kg . Je l’ai donc coupé en morceaux . Je avais en utiliser un kilo pour la confiture et je congèle le reste pour faire des soupes plus tard.

Ingrédients

1 kg de potiron

1,2 kg de sucre

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 oranges selon leur grosseur (soit environ 200 g coupées en morceaux)

Préparation

Coupez le potiron en morceaux .

Coupez les oranges en morceaux .

Déposez les morceaux de potiron dans la cuve et versez 200 ml d’eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez le contenu de la cuve .

Lavez et essuyer votre cuve .

Redéposez les morceaux de potiron dans la cuve .

Déposez les morceaux d’orange.

Ajoutez le sucre et le jus de citron .

Portez à ébullition l’ensemble des ingrédients

Quand l’ébullition est atteinte maintenez la 5 mn .

Vous pouvez mixez ou laissez en morceaux .

Versez dans des pots à confiture.

Retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez et rangez vos pots quand ils ont refroidi.