
Citrouille confite de Mamie

MARMELADES ET CONFITURES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 à 25 minutes

Rendement : 4 pots de 250 ml

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Sucre	250 ml	1 tasse	Préparer un sirop en amenant le sucre et l'eau au point d'ébullition.
Eau	330 ml	1 1/3 tasse	
Zeste d'orange	15 ml	1 c. à soupe	Ajouter le zeste d'orange et les clous de girofle.
Clous de girofle entiers	2	2	
Chair de citrouille, en petits dés	1 l	4 tasses	Ajouter les dés de citrouille et cuire jusqu'à tendreté. Verser dans des pots stérilisés et sceller.