
Citrouille marinée

ACCOMPAGNEMENTS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes (repos : 8 heures)

Rendement : 8 pots de 250 ml (1 tasse)

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Citrouille coupée en cubes	1,25 l	5 tasses	Dans un grand bol, placer les cubes de citrouille et saupoudrer de sucre. Laisser macérer au réfrigérateur 8 heures.
Sucre	500 ml	2 tasses	
Vinaigre	2,25 l	9 tasses	Mélanger avec les autres ingrédients dans un grand chaudron et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes en remuant de temps à autre. Mettre en pots. Stériliser 10 minutes. Une bonne idée sur un plateau de fromages ! Accompagne bien les viandes, la raclette, les sandwiches et les grillades...
Clous de girofle	25 ml	5 c. à thé	
Cannelle	2 bâtons		