

Confiture de courge à la vanille, citron et cardamome

Ingrédients pour 2 pots de confiture :

700 g de courge muscade
550 g de sucre
1 bâton de vanille
Le zeste d'un citron
7 graines de cardamome

Préparation :

Peler et couper la courge en cubes d'environ 2 centimètres.
Mettre dans un cul de poule, ajouter le sucre, les graines de cardamome, le zeste du citron et la gousse de vanille fendue en deux.
Laisser macérer toute une nuit.

Le lendemain mettre dans un faitout, cuire à feu vif 1 heure.
(Une goutte de confiture coulée sur une assiette très froide doit se figer.)
Oter le zeste du citron, les graines de cardamome, la gousse de vanille.
Mettre dans des pots stériles, les fermer et les poser sur le couvercle jusqu'au lendemain.