

# Confiture de Courge aux épices



Toujours à la recherche de nouvelles recettes ou de nouvelles façons d'utiliser un produit, je me suis littéralement arrêtée de penser lorsque j'ai vu quelque part ... (*sincèrement je ne pourrais même pas vous dire où, je ne cache pas l'auteur historique de cette recette, j'ai juste zappé 00oops*) ... que l'on pouvait utiliser la COURGE en confiture !

Quelle bonne idée et qui tombe à pic !

C'était pour moi l'occasion de tester une nouvelle fois la courge Butternut en version sucré.

Mais ouiiii, rappelez-vous la première fois c'était pour ce [extra-méga-supra délicieux cake](#) !



Quel intérêt de réaliser sa confiture maison quand « Bonne Maman » s'y attèle si bien ? Avec tant de bonne volonté (*jolis pots, marketing & campagne publicitaire proche des gens, une mamie en logo ...*)

Tout simplement l'envie de maîtriser les ingrédients utilisés,

d'expérimenter de nouvelles saveurs et de retrouver un peu du savoir faire de nos grands mères. Et comme c'est presque Noël j'ai agrémenté le tout d'épices de saison : cannelle, badiane, vanille ...

Je vous embarque au pays des recettes simples, où en un seul tour de main vous pouvez changer la face de vos petits déjeuner ☐



***Préparation :***

□ 2 pots

□ □□ : 10 min

□ □ : feu fort

□ *Ingrédients :*

- \* 1kg de courge (*cette recette marche avec toutes sortes □* )
  - \* 1kg de sucre à confiture
  - \* 2 batons de cannelle
  - \* 3 étoiles anisées (*badiane*)
  - \* 1 gousse de vanille

□ Pelez et coupez en petits des la courge que vous avez choisi. Versez-la dans une cocotte en fonte ou une casserole en cuivre pour respecter encore un peu plus la tradition. Recouvrez la courge du sucre à confiture ainsi que des épices et laissez macérer idéalement une nuit. Vous pouvez aussi accélérer le temps de macération en attendant seulement une ou deux heures, mais je trouve que le résultat n'est pas aussi bien personnellement.

□ Le lendemain, faites tremper vos pots à confiture dans de l'eau bouillante et réservez-les sur un torchon propre. Portez à ébullition votre cocotte, une fois le bouillon obtenu remuez sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois pendant 10 minutes. Votre confiture doit devenir plus consistante et collante. Otez les épices et immédiatement remplissez à ras bord vos pots, fermez-les et retournez-les pour les laisser refroidir tête en bas.

Ainsi, le couvercle va se dilater avec la chaleur et devenir hermétique. Vous pourrez conserver votre confiture pendant plusieurs mois à température ambiante. Une fois le pot ouvert veillez à le conserver au réfrigérateur □

*Vous pouvez également mixer votre confiture avant de la mettre en pot si vous n'aimez pas les morceaux !*

