



# MES RECETTES FAVORITES

## Marmelade de citrouille

### Ingrédients

2 lbs	citrouille en cubes cuite
4 $\frac{1}{2}$ tasses	sucre blanc
$\frac{1}{2}$	pamplemousse rose coupé en petits dés
1	grosse orange coupée en petits dés
1 boîte 14 on.	morceaux de papayes Tosca égouttés
$\frac{1}{4}$ tasse	jus « Orange, kiwi et fruits de la Passion Tropic » réfrigéré
3 c. à table	gingembre cristallisé coupé très fin

### Préparation

1. Couper une citrouille en deux. Enlever la chair molle et les graines. Couper en gros tronçons.
2. Mettre dans une grosse casserole remplie d'eau bouillante et mijoter 30 minutes.
3. Refroidir à l'eau froide.
4. Peler et peser pour obtenir 2 lbs.
4. Mettre le sucre et la préparation de citrouille dans une casserole. Couvrir et bouillir jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Bien remuer.
5. Ajouter tous les autres ingrédients. Réduire le feu. Cuire jusqu'à consistance de confiture, environ 70 min.
6. Verser dans des pots stérilisés.

Rendement 7 pots de 8 onces chacun.

Passer au bain de vapeur 10 minutes (optionnel).

*Denise Galarneau*

31 janvier 2005