

Confiture de cheveux d'ange

Confiserie

Végétarien

Facile : 

Bon marché : 



Type de cuisson : Plaques

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 80 minutes

Ingrédients (pour 5 pots) :

- 1 courge spaghetti d'environ 1 kg
- 750 g de sucre à confiture (ou sucre ordinaire avec du Vitpris)
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 de gousse de vanille
- 5 cl de jus d'orange

Préparation de la recette :

Faire cuire la courge entière à la vapeur (environ 1 heure).

Pour savoir si elle est cuite, percer la coque avec un couteau, celui-ci doit s'enfoncer assez facilement (une fois la coque traversée).

Ouvrir la courge en deux et prélever le maximum de chair, en tirant les fibres à la fourchette.

Peser la chair, puis la mettre dans une casserole ou un faitout.

Ajouter le sucre.

Ajouter le jus d'orange, le bâton de cannelle et la 1/2 gousse de vanille fendue en deux.

Faire cuire à feu vif en remuant souvent jusqu'à atteindre 104-105°C environ (gélification). Retirer le bâton de cannelle et la vanille et mettre en pots après les avoir ébouillantés. Laisser refroidir.



Recette proposée par cristaleREV

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**