

## Confitures de citrouille aux épices douces

### Ingrédients

- **1kg** de chair de citrouille **cuite et égouttée**
- 600g de sucre
- 1 orange pelée mixée
- 40g de raisins sec sultanine
- 2 clous de girofle
- Les grains de 2 gousses de cardamome
- 1 c à soupe de gingembre en poudre
- 1 c à soupe de réglisse en poudre ou de cannelle en poudre
- 1 c à café d'anis en grains

### Préparation

- Mettre le sucre dans une cocotte ou une bassine avec 40cl d'eau ou de jus rendu par le potiron à l'égouttage.
- Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Y verser l'orange mixée, la chair de citrouille, les raisins secs, et les épices.
- Porter à ébullition
- Régler le feu au minimum et sans cesser de remuer avec une cuillère en bois faire cuire 45 minutes
- La chair de la citrouille doit être orange vif et translucide
- Mixer le tout goûter et ajouter des épices si nécessaire.
- Mettre en pots.