

Confiture de potiron au vin blanc

Citrouille	1kg	Sucre	0,5 kg
vin blanc sec	2 verres	Cognac	2 à 3 c. à soupe

Coupez la chair de la citrouille en cubes, retirez les graines et faites-la cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre.

Faites fondre le sucre avec le vin blanc puis maintenez à feu vif jusqu'à l'obtention d'un perlé, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface du sirop.

Ajoutez la chair de la citrouille et la gousse de vanille fendue, portez à ébullition et laissez cuire 30 min en remuant de temps en temps.

La confiture est cuite lorsque la citrouille est devenue translucide et le jus épais.

Hors du feu, ajouter le cognac. Mettez en pot et fermez aussitôt.