

POTIMARRON AUX AGRUMES, AU GINGEMBRE ET AU RHUM

(Recette de Christine FERBER)

Ingrédients pour environ 4 pots de 375 g :

I kg de potimarron, soit 700 g net
2 oranges non traitées
2 petits citrons non traités
50 g de gingembre frais
Jus de 2 fruits de la passion, sans les pépins
900 g de sucre cristallisé
10 cl de rhum blanc
20 cl de jus d'oranges
20 cl de gelée de pommes vertes

Nettoyer vos pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

Éplucher le potimarron, le vider et couper la chair en lamelles.

Brosser les oranges et les citrons sous l'eau, puis les couper en fines rondelles.

Recouper chaque rondelle en quatre. Peler et râper finement le gingembre.

Mélanger le potimarron, les oranges et les citrons en rondelles, le gingembre finement râpé, le jus des fruits de la Passion, sans les pépins et le sucre cristallisé dans une terrine. Couvrir avec un film alimentaire et laisser macérer au frais pendant 2 heures.

Ensuite, verser cette préparation dans la bassine à confiture, porter au frémissement et transvaser à nouveau dans la terrine. Couvrir et laisser macérer au frais 12 heures.

Le lendemain, verser le contenu de la terrine dans la bassine à confiture, ajouter le jus d'oranges et la gelée de pommes, portez à ébullition, écumer et faire cuire à feu doux 15 minutes environ en remuant délicatement, jusqu'à ce que les fruits soient translucides. Vérifier la cuisson avec le thermomètre à sucre qui doit être à 105°.

Ajouter le rhum blanc, redonnez un bouillon. Retirer votre bassine du feu et mettre rapidement en pots, que vous retourneront et laisserez tête en bas durant une petite demi-heure. Attendre leur complet refroidissement et les étiqueter.

Après un mois de repos, vous pourrez commencer à les déguster.