

## Marmelade de courges aux agrumes



### Ingrédients

Pour 4 kg de confiture

- 2,5 kg de chair de courges (potimarron, potiron, etc.)
- 2 kg de sucre cristallisé
- 10 oranges bios
- 2 citrons bios
- Une belle racine de gingembre

### Préparation

- Couper les courges en petits dés.
- Prélever le zeste de deux oranges et de deux citrons puis pelez les agrumes à vif. Ajouter cette chair d'agrumes aux courges.
- Presser les autres oranges.
- Dans une bassine à confiture, chauffer le jus d'orange. Ajouter les courges, la chair des agrumes, le gingembre épluché et finement râpé, un litre d'eau puis le sucre.
- Laisser cuire doucement, en remuant souvent, pendant au moins une heure. Mixer, ajouter les zestes puis empoter.

### Les conseils du chef

Réaliser une confiture n'est pas une science exacte. Cela dépend de la qualité des fruits, de la puissance de feu et de la largeur de la casserole. Vous pouvez mixer cette marmelade ou laisser les morceaux.



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »