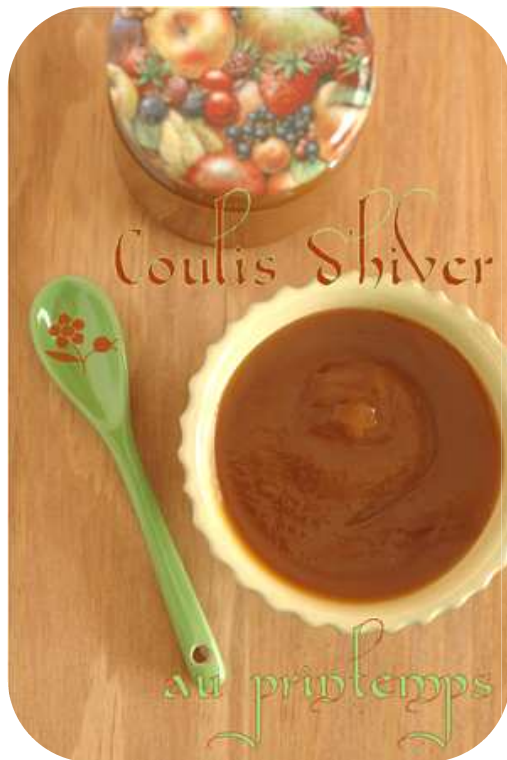


COULIS POTIRON & CARAMBAR

Pour 4 à 5 pots selon leur contenance

Préparation : 5 min la veille + 5 min le lendemain

Cuisson : 20 à 30 min selon la grosseur des dés de potiron



1 kg de potiron
600 g de sucre blond de canne
20 carambars

La veille : éplucher et couper le potiron en dés, le mettre dans un grand bol avec le sucre et laisser reposer 1 nuit.

Le lendemain, mettre le potiron à cuire avec les carambars pendant 20 à 30 min jusqu'à ce que les dés de potiron soient tendres.

Mixer puis verser dans des pots à confiture (au préalable ébouillantés et mis à sécher sur un torchon), fermer les pots de suite, les retourner et les laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement.

Conserver au frais après ouverture.