

# RECETTE DE LA CONFIMONDE

## CONFITURE DE BUTTERNUT, ORANGES, CAROTTES ET CANNELLE

### **Ingrédients :**

- 950 gr de butternuts épluchées et coupées en petits morceaux
- 3 oranges
- 250 gr de carottes
- 1 citron
- 600 gr de sucre en poudre
- 1 c à café de cannelle (plus ou moins selon vos goûts)

### **Préparation :**

Eplucher votre butternut et couper là en petits morceaux. Eplucher vos oranges et coupez-les en petits morceaux également.

Les déposer dans votre faitout avec le jus du citron pressé, le sucre et saupoudrer de cannelle.

Couvrir d'un torchon et laisser macérer 12 heures environ. Vous obtiendrez beaucoup plus de jus.

Cuire à feu doux 20 minutes ou plus, le temps que vos carottes soient bien cuites et tendres. Passer au mixeur plongeant pour ne pas avoir de trop gros morceaux.

Vous pouvez ensuite la mettre en pot. Pour cela faites bouillir une casserole d'eau, mettre le pot à l'intérieur, puis l'égoutter. Sans attendre que celui-ci refroidisse, remplissez-le de confiture. Puis vous refermez votre couvercle et vous posez votre pot à l'envers pour permettre un vide d'air.