



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Confiture de Potiron et Abricot

Recette sucrée

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 1 kg de potiron,
- 80 g d'abricots secs,
- 800 g de sucre (+ agar-agar).

Préparation :

1- La veille :

couper les abricots en lamelles et les faire macérer dans un peu d'eau, mettre aussi les morceaux de potiron à macérer avec le sucre, mais sans eau.

2- Le lendemain, mélanger le tout (en mettant l'eau des abricots) et faire cuire environ 30 minutes.

3- Mixer et, si la confiture est un peu liquide, mettre de l'agar-agar.

4- Mettre en pots.

BONNE DÉGUSTATION