

Marmelade à la citrouille

Placer en étages dans une grande casserole les ingrédients suivants et laisser macérer pendant la nuit.

5 tasses de citrouille en cubes

1 orange et un citron en morceaux avec les écorces.

2 tasses de sucre

5 tasses de citrouille, 1 orange, un citron,

2 tasses de sucre

5 tasses de citrouille, 1 orange, un citron,

2 tasses de sucre

6 tasses de citrouille, 2 oranges, 2 citrons,

4 tasses de sucre

Ensuite mijoter jusqu'à consistance de marmelade, la citrouille devient transparente et la marmelade a épaissit.

Empoter chaude dans des pots stérilisés

Traiter les pots de marmelade dans un chaudron d'eau bouillante pendant 20 minutes et conserver dans un endroit à l'abri de la lumière.

Ajouter quelques cuillères de marmelade dans

Une vinaigrette à base d'huile et de vinaigre

Balsamique ou de cidre ou de vin

Excellent avec salade de saumon, de crevettes, de poulet.

S'en servir pour farcir bûches et biscuits.