

Confiture de courge de Siam

Sa chair n'est pas mangeable crue. Sa seule utilisation est en confiture



On parfume cette confiture avec de l'orange et/ou du citron ou de la vanille ou de la cannelle...
Acheter des oranges et citrons non traités, si possible!

Pour la préparation, laver la courge de Siam, la mettre dans un sachet plastique et la jeter à terre plusieurs fois, s'il le faut, pour l'éclater. Et ensuite cuire les morceaux 40 mn

Ou : Faire cuire la courge entière à la vapeur ou à l'eau (environ 1 heure).

Pour savoir si elle est cuite, percer la coque avec un couteau, celui-ci doit s'enfoncer assez facilement (une fois la coque traversée).

Ouvrir la courge en deux et prélever le maximum de chair, en tirant les fibres (cheveux d'ange) à la fourchette. Mettre les pépins de côté.

Quand cette étape est terminée, ne pas oublier pas de presser fortement avec les mains l'ensemble de la chair dans la passoire de manière à en extraire un maximum de liquide et assécher les filaments.

Peser alors le contenu de la passoire et ajouter, dans une bassine 750 g de sucre pour 1 kg de chair. Laver et couper (ou mixer) vos orange ou citrons en petits morceaux et les rajouter au melon. Et de la cannelle si vous aimez. Mélanger délicatement. Laisser macérer une nuit

Le lendemain,

Amener à ébullition la confiture (feu vif). Laissez ensuite cuire à feu doux 20 à 25 mn en remuant continuellement avec une cuillère en bois. Quand la confiture change légèrement de couleur (elle devient brillante) et qu'elle s'épaissit, éteindre et mettre en pots.

Tasser un peu les fibres à l'aide d'une petite cuillère pour éliminer les bulles d'air au fur et à mesure du remplissage. Visser les couvercles et retourner les pots une dizaine de minutes pour obtenir le vide.

