



## Confiture de citrouille et d'agrumes de Francine

Confiture de citrouille et d'agrumes

2 oranges	}	Zeste
2 citrons		
1 pamplemousse	}	+ 1/2 pamplemousse
4 lbs de citrouille		
3 lbs de sucre		+ c. chair des fruits

Deposé dans 1 bal  
avec les zestes.  
Ajouter le sucre et  
macérer 8 heures à  
température ambiante

Transvaser dans une casserole et  
cuire 20 min. à feu moyen (fruits  
transparents)

Verser dans pots.

