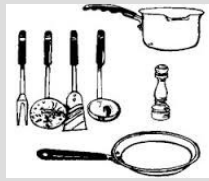


Recette de la confiture de potiron et d'agrumes

Les ustensiles

- 1 saladier
- 1 couteau
- 1 spatule en bois
- 1 balance
- 1 casserole
- 1 presse agrumes



Les ingrédients

- 1,5 kg de pulpe de potiron
- 1,250 kg de sucre
- 1 citron
- 2 oranges



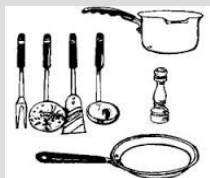
Les étapes de la recette

1. Eplucher et épépiner le morceau de potiron en prenant soin d'ôter les fibres longues.
2. Découper le potiron en morceaux de la taille d'un glaçon et les mettre dans le saladier.
3. Recouvrir avec le sucre, le zeste des oranges et le jus de citron.
4. Mélanger énergiquement les ingrédients dans le saladier.
5. Verser le tout dans une casserole.
6. Cuire à feu moyen pendant 20 à 30 minutes en remuant régulièrement avec une spatule en bois.
7. Laisser un peu refroidir la confiture pour ne pas vous brûler.
8. Verser la confiture dans les pots.
9. Bon appétit, il n'y a plus qu'à déguster !

Recette de la confiture de Noël

Les ustensiles

- 1 saladier
- 1 couteau
- 1 spatule en bois
- 1 balance
- 1 casserole



Les ingrédients

- 2 kg de poires
- 1 kg de sucre
- 24 noix

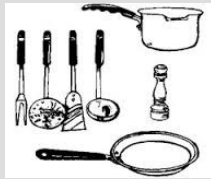


Les étapes de la recette

1. Eplucher les poires, les couper en petits morceaux et les mettre dans un grand saladier.
2. Verser le sucre sur les poires.
3. Casser les noix.
4. Ajouter les morceaux de noix à la préparation présente dans le saladier.
5. Mélanger énergiquement les ingrédients dans le saladier.
6. Verser le tout dans une casserole.
7. Cuire à feu moyen pendant 15 à 30 minutes en remuant régulièrement avec une spatule en bois.
7. Laisser un peu refroidir la confiture pour ne pas vous brûler.
8. Verser la confiture dans les pots.
9. Bon appétit, il n'y a plus qu'à déguster !

Recette de la confiture de figues et de noix

Les ustensiles



- 1 saladier
- 1 couteau
- 1 spatule en bois
- 1 balance
- 1 casserole
- 1 presse agrumes

Les ingrédients



- 1 kg de figues
- 1 kg de sucre
- 200 g de noix
- 1 citron

Les étapes de la recette

1. Nettoyer les figues.
2. Verser les figues dans un saladier.
3. Ajouter le sucre dans le saladier.
4. Casser les noix.
5. Ajouter les morceaux de noix à la préparation présente dans le saladier.
6. Presser un citron et verser le jus dans le saladier.
7. Mélanger énergiquement les ingrédients dans le saladier.
8. Verser le tout dans une casserole.
9. Cuire à feu moyen pendant 30 minutes en remuant régulièrement avec une spatule en bois.
10. Laisser un peu refroidir la confiture pour ne pas vous brûler.
11. Verser la confiture dans les pots.
12. Bon appétit, il n'y a plus qu'à déguster !