



# Le Panier à Salades

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

## Confiture de Potiron et Pomme

Recette sucrée

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 1 kg de potiron,
- 500 g de pommes
- 1,2 kg de sucre (et de la vanille si on veut)

Préparation :

- 1- Enlever la peau du potiron, le couper en morceaux et le faire cuire 15 minutes dans l'eau bouillante.
- 2- Mettre à cuire ces morceaux précuits avec les pommes épluchées, elles aussi en morceaux, et ajouter le sucre. Mélanger fréquemment et faire cuire environ 30 minutes.
- 3- Mixer et mettre en pots.

**BONNE DÉGUSTATION**