**Confiture de potiron à la MAP**



**Ingrédients :**

500g de potiron, ­
300g de sucre à confiture (pectine)

½ orange

½ citron

+ Les zestes

1/ Epluchez et coupez le potiron en morceaux.

2/ Epluchez l’orange et le citron gardez les zestes.

(Bien enlever les peaux blanches)

Coupez en morceaux.

Versez dans la cuve de la MAP

Puis lancez le programme « confiture ».

A la fin du programme, mettez la confiture en pots. Refermez et retournez les pots jusqu’à refroidissement complet.



[**Confiture de potiron, pommes, et cannelle en MAP**](http://www.pains-confitures.com/recettes-de-confiture/confiture-de-potiron-pommes-et-cannelle-en-map-465)



**Ingrédients :**

\*500g de potiron,
\* 500g de pommes,
\* 500 g de sucre pour confiture,
\* 2 cuillères  à café de cannelle.
**Recette :**
1/ Epluchez et coupez le potiron en morceaux.
2/ Faites cuire les morceaux de potiron à l’eau jusqu’à ce qu’ils soient fondants.
3/ Epluchez et coupez les pommes en morceaux.
4/ Versez dans la cuve de la MAP : les pommes, le potiron, la cannelle, le sucre, puis lancez le programme « confiture ».

A la fin du programme, mettez la confiture en pots. Refermez et retournez les pots jusqu’à refroidissement complet.



