

# CONFITURE POTIRON-POMMES-VANILLE-CANNELLE

Pour 4 pots  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 45 min



**900 g de potiron épluché et coupée en dés**  
**450 g de pommes épluchées et coupées en dés**  
**900 g de sucre blond de canne**  
**1 jus de citron vert (ou jaune)**  
**les graines d'une gousse de vanille**  
**2 pincées de cannelle**  
**1 sachet de 2 g d'agar agar**

Mettre les dés de fruits dans une casserole avec sucre, épices et jus de citron.

Mettre sur feu doux jusqu'à ce que les fruits rendent de l'eau puis augmenter un peu le feu et laisser cuire pendant 30 à 40 min.

Mixer finement et si la confiture vous paraît trop liquide, ajouter le sachet d'agar agar, remettre sur le feu et laisser bouillonner pendant 5 min.

Répartir de suite la confiture dans des pots stérilisés, les fermer et les retourner jusqu'à refroidissement. Garder au frais une fois le pot ouvert.