

Confiture de potiron galeux d'Eysines et de pommes à l'agastache



“ Imaginez mon enthousiasme quand j’ai découvert cette recette... Moi qui suis littéralement ‘tombée en amour’ avec l’agastache. Et de plus, j’ai cultivé de la courge galeuse d’Eysines au jardin. On peut aussi la préparer avec la blue ballet déjà distribuée dans notre panier amapien ou encore la courge strawberry, une de celles que j’ai échangées avec Vincent pour les études de goût. Tadam avec une réduction en sucres ajoutés !!! ”

Les Ingrédients :

Pour environ 4 à 6 bocaux de 375 ml :

- 1 kg de [courge galeuse d’Eysines](#) ([blue ballet](#) ou [strawberry](#))
- 500 g de [pommes](#)
- ½ [citron](#)
- 750 g de sucre de canne roux (recette initiale : 1,5 kg)
- 5 [fleurs d’agastache](#)

Les Étapes :

Coupez la courge en deux. Enlevez les graines. Épluchez les tranches de courge puis coupez-les en dès.

Pelez les pommes puis coupez-les en cubes ou en tranches fines.

Déposez les morceaux de courges et de pommes dans une bassine à confiture (ou une grande casserole). Ajoutez le sucre et le jus de citron. Mélangez. Laissez macérer au moins 1 heure, idéalement 1 nuit.

Retirez les cubes de courges et de pommes. Égouttez-les en prenant soin de récupérer toutes l’eau. Faites réduire l’eau rendue par la courge et les pommes de 50 % de son volume total.

Pendant ce temps, déposez les bocaux sur les grilles du four. Chauffez ensuite le four à 105°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez au moins 1 heure de stérilisation. Pour ce qui est des couvercles, déposez-les dans une casserole remplie d’eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d’ébullition.

Ajoutez la courge et les pommes à l’eau réduite. Faites cuire sur feu modéré après ébullition jusqu’à ramollissement des cubes de courges, soit environ 30 à 45 minutes après le point d’ébullition. *Les morceaux de courges doivent devenir translucides.*

Réduisez en poudre fine les fleurs d’agastache.

Mixez partiellement le contenu de la bassine (surtout les pommes). Ajoutez la poudre de fleurs d’agastache. Faites cuire encore 10 minutes. Le mélange doit être

homogène avec des morceaux entiers. Mélangez.

Avec une louche stérile, versez la confiture bouillante dans les bocaux stérilisés à 105°C et tout juste sortis du four. Posez le couvercle stérilisé. Scellez.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé : *Le grand livre des courges, écrit par Jean-Baptiste Prades, Victor Renaud et Nicole Prades, aux Éditions Rustica, 1996 (ISBN :2840380803).*

→ Pour réaliser cette confiture, vous pouvez utiliser les courges suivantes (je n'en connais que 3 ! Et vous ?) : Arikara, Courge olive, Sweet meat, Ethiopial, Marbelhead yakima et toutes les variétés de Hubbard (Anna Swartz, Baby bleu, Barnacle Bill, [Blue ballet](#), Blue Hubbard, Blue magic, Boston marrow ou Automnal marrow, Furor, Golden delicious, Golden hubbard gewartz, Gloden hubbard glat, Golden keeper, Golden hubbard ou Hubbard dorée, Green hubbard Chicago wart, Green hubbard ou hubbard vert, Green magic, Heavenly Hubbard, Huba huba, Kururu, Mini green hubbard, Mini orange hubbard, Mountainer, New Englang blue hubbard, [Potiron galeux d'Eysines](#), Red october, Sibley, [Strawberry](#), Taos, Vert verruqueux ou Chicago warted hubbard, Wakima marble head...).

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/confiture-potiron-galeux-eyssines-pommes-agastache/>
