



## Confiture de roses

0,5 litre de pétales des roses (bien pressés)  
0,5 litre de sucre cristallisé  
0,25 litre d'eau  
CàS jus de citron  
CàS jus d'orange

- Chauffez le tout sauf les pétales des roses jusqu'à ébullition
- Mettez le feu très douce
- Ajoutez les pétales des roses
- Laissez cuire très douce pendant une demi heure

Excellent comme dessert avec du fromage blanc

## Marmelade de potiron aux agrumes

2 kg de potiron  
zeste et jus de 1 orange, 1 citron, 1 citron vert  
1,5 kg de sucre cristallisé

- Epluchez le potiron
- Passer à la moulinette (grille moyenne)
- Ajoutez le sucre et le zeste et jus des agrumes
- Laissez macérer toute la nuit
- Le lendemain matin, mettez à feu moyen et laissez cuire pendant 2 heures
- Surveillez bien pendant le dernier 20 minutes pour éviter que ça brûle
- Mettez en pots

