

## Confiture de cheveux d'anges (courge spaghetti)



### Ingrédients :

- 1 courge spaghetti d'environ 1 kg
- sucre (poids variable selon la quantité de chair recueillie)
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 de gousse de vanille
- le jus d'1 petite orange (env. 5 cl)

**1.** Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Y glisser la courge entière, lavée mais non pelée et laisser cuire 45 minutes à 1 heure jusqu'à ce que la chair soit parfaitement tendre (glisser de temps en temps un couteau pour vérifier). Attention à ne pas laisser brûler la peau, sinon, baisser le four et couvrir d'un papier aluminium. Vous pouvez également opter pour une cuisson à la vapeur, si vous avez un récipient suffisamment grand pour contenir la courge entière (pas de risque de brûlure de l'écorce).

Il est beaucoup plus pratique de procéder ainsi plutôt que d'éplucher la courge crue et de couper la chair : c'est redoutablement dur voire dangereux en cas de dérapage...

**2.** Ouvrir la courge en deux et prélever le maximum de chair, couper cette chair en morceaux

**3.** Peser la chair, puis la mettre dans une grande bassine ou une casserole bien large, ou un wok. Ajouter environ 3/4 du poids de la chair en sucre (pas plus, sinon le goût sera trop sucré, pas moins, sinon la confiture ne "prendra" pas car la courge est assez pauvre en pectine).

Pour une meilleure prise, on peut remplacer une partie du sucre ordinaire par du sucre gélifiant spécial confitures type Gelsuc : par exemple, pour 1 kg de chair de courge, 250 g de sucre gélifiant et 500 g de sucre ordinaire.

**4.** Ajouter le jus d'orange, le bâton de cannelle et la 1/2 gousse de vanille fendue en deux. Faire cuire à feu vif en remuant souvent jusqu'à atteindre le point de gélification (104-105°C environ). Retirer le bâton de cannelle et mettre en pots immédiatement, fermer et retourner les pots quelques instants, retourner à nouveau et laisser refroidir.