Sirop de citrouille épicé

Ingrédients : pour 200 gr de courge, il vous faut 200 g de sucre (sucre blanc, sucre roux ou sucre complet, à vous de voir) + 100 gr d'eau.

Ajoutez des épices à pain d'épices, de la cannelle ou du chai tea (en magasin vrac), selon vos préférences.

Ma version :

pour 700 gr de potimarron, j'ai utilisé 700 g de sucre roux et 350 gr d'eau.

La recette très simple : faites cuire votre potimarron avec la peau (c'est l'avantage), à l'eau ou à l'autocuiseur, 15 à 20 min suivant la grosseur des morceaux.

Pendant ce temps, faites un sirop en laissant mijoter à petit bouillon sucre et eau (attention à ne pas caraméliser). Ajoutez les épices en fin de cuisson.
Réduisez votre potimarron en purée et ajoutez le sirop.

Filtrez pour retirer le maximum de pulpe et réservez dans une bouteille en verre par exemple.

Conservez votre sirop au frigo.
Agrémentez vos boissons, cafés, chai tea, chocolats chauds et yaourts ou pâtisseries !

Bonne dégustation

Recette offerte par www.arborescence-creation.fr