Chutney de citrouille

1,3kg de chair de citrouille

750g de cassonade

100g d’abricots d’orange confites

50g d’écorces citron confits

100ml d’eau

Jus de 2 citrons

6c à soupe de miel

1 c à café de gingembre moulu

¼ de c à café de quatre épices

¼ de c à café de curcuma

¼ de c à café de cannelle

Dans un faitout, faire cuire la citrouille coupée en morceaux et tous les ingrédients jusqu’à obtenir une purée.

Verser dans un pot ébouillanté et fermer à chaud.

Cette recette peut être servie sur des toasts avec du fromage.

![C:\Users\Annie\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\I2YBOMS1\MP900403833[1].jpg]()**Anyrose**