

## Il vous faut :

- 1 morceau de citrouille d'environ 800 g
- 500 g de sucre en poudre
- 2 sachets de Vitpris (gélifiant pour confiture)
- 50 g de sucre cristallisé
- ½ citron

Trois gouttes...  
et je vais me régaler !



**1** Ôtez l'écorce de la citrouille. Coupez en petits morceaux et faites cuire à l'eau bouillante 10 min. Laissez égoutter 15 min.



**2** Faites cuire 5 min avec la moitié du sucre en poudre, un sachet de gélifiant et le jus de citron. Remuez bien. Faites cuire encore 7 min avec le reste du sucre et l'autre sachet de gélifiant.



**3** Versez la pâte (épaisseur 3 cm) sur une plaque couverte d'une feuille de cuisson. Laissez sécher 12h. Coupez des carrés, disposez vos pâtes de citrouille sur une assiette. Saupoudrez de sucre cristallisé.