

SAUCE À LA CITROUILLE 2 (POUR EGG-ROLLS)

Ingrédients :

- 16 tasses (2.2 kg) de citrouille en cubes
- 1 tasse d'eau

Ou

- 10 tasses (2.5 L) de citrouille en purée
- 3 tasses (750 ml) de ketchup
- 2 ½ tasses (625 ml) de vinaigre
- 7 ½ tasses (1.5 kg) de sucre
- 1 ½ c. à thé (7.5 ml) de piments broyés
- 10 gousses d'ail (si vous n'aimez pas un goût d'ail prononcé, mettez-en moins)

Préparation :

1. Dans une grande marmite, porter à ébullition l'eau et les cubes de citrouille. Faire bouillir pendant 40 minutes. (J'ai fait cuire une heure, les cubes n'étaient pas assez cuits après 40 minutes.)
2. Réduire en purée à l'aide d'un pied mélangeur et ajouter les autres ingrédients à la purée.
3. Cuire 1 heure de plus en brassant régulièrement pour ne pas que ça colle au fond.
4. Verser dans des pots stérilisés à ½ po du goulot.
5. Stériliser dans un bain d'eau bouillante : 20 minutes pour des pots de 500 ml, ou 15 minutes pour des pots de 250 ml. Sinon, il est possible de congeler.

Rendement : 12 tasses/1.5 L (*J'ai rempli en majorité des pots de 250 ml pour le ¾ de la recette; j'ai obtenu au total 11 tasses/1.25 L de sauce.*)

Suggestion : peut être servi avec des rouleaux impériaux, des rouleaux de printemps, des filets ou des croquettes de poulet

Source : Une gentleman farmer et le Forum des conserves maison

<http://unegentlemanfarmer.blogspot.com/2014/11/sauce-pour-egg-rolls-la-citrouille.html>

<https://www.conserve-maison.com/viewtopic.php?f=39&t=857&hilit=sauce+citrouille&sid=0d277d0b6e0d0a961328fb1527f6acf3>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 10 octobre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/10/sauce-la-citrouille-2-pour-egg-rolls.html>

