



CONFITURE DE MELON (RECETTE BIOCOOP)

INGRÉDIENTS

Pour 4 pots de 250g :

- 1 kg de melon
- le jus d'1/2 citron
- le jus d'1 orange
- 300 g de sucre
- 2 cs de miel d'acacia
- 1 g d'agar-agar

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE MACÉRATION : 1 NUIT
TEMPS DE CUISSON : 35MN

PRÉPARATION

Retirer la peau et les pépins et faire macérer le melon en morceaux avec le sucre et le citron toute une nuit.

Cuire environ 30 mn, laisser refroidir. Ajouter l'agar-agar et cuire à nouveau durant 5 mn.

Idée : Donnez une note acidulée à cette confiture en ajoutant 250g de framboises et 100g de sucre. Incorporez les framboises à mi-cuisson.