



CONFITURE DE MELON SIMPLE ET RAPIDE : LA RECETTE FACILE POUR 12 POTS

INGRÉDIENTS

- 8 melons bien mûrs
- 1 kg de sucre à confitures

PRÉPARATION

Ôter la peau des melons puis couper grossièrement la chair. La mettre dans un faitout de 8 litres minimum pour ne pas que ça déborde. Verser tout de suite le sucre.

Mettre sur le feu moyen et mélanger.

Dès l'ébullition, compter 20 minutes de cuisson et baisser le feu.

Aucun besoin de passer au moulin à légumes, le melon fond tout seul.

Bien mélanger pendant la cuisson.

Variante :

Il est possible d'ajouter :

- 2 ou 3 gousses de vanille, aplatissez la gousse avec le dos d'un couteau, fendez les gousses en deux dans le sens de la longueur avec la pointe du couteau, il suffit de la longer d'une seule traite en maintenant la lame du couteau contre son pouce, et raclez l'intérieur afin de récupérer les graines.
- le jus de 3 citrons verts

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 40MN