



## MELON (PETIT) CONFIT AU VINAIGRE

### INGRÉDIENTS

- vinaigre
- melon

### PRÉPARATION

On prépare au vinaigre, à la façon des cornichons, à chaud ou à froid , Mesurez la quantité de liquide nécessaire au remplissage en fonction de la taille de vos bocaux. Il vous faudra moitié eau et moitié vinaigre. Portez à ébullition et laissez bouillir 1 minute.

Versez ensuite le liquide bouillant sur les morceaux de melon, fermez le couvercle et retournez le pot (comme pour les confitures).

Ces melons sont servis en guise de condiments, plutôt que de hors-d'œuvre.

Ils sont un accompagnement parfait pour les viandes de bœuf ou de porc bouillies.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 1MN

TEMPS TOTAL : 11MN