

Confiture Melon D'Espagne



Ingrédients

Pour 17 pots de confiture

5 kg de melon épluché -3 kg de sucre cristal -2 gousses de vanille

Préparation

Mettre les melons coupés en dés avec le sucre dans une bassine bien mélanger, couvrir d'un linge et laisser reposer 24 heures au frais.

Le lendemain, ajouter la gousse de vanille et faites cuire 40 mn environ jusqu'à ce que le melon soit confit et en mélangeant souvent

Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.

Mettre en pot, fermer et retourner les pots 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.