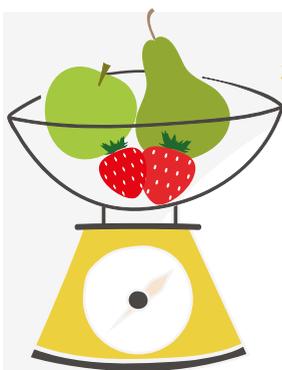




Conserverie
SOLIDAIRE



CONFITURE DE MELON

INGRÉDIENTS

- 1,4 kg de melon (poids pesé, après l'avoir débarrassé de son écorce et de ses graines)
- 0,6 kg de sucre gélifiant
- 2 citrons non traités
- 2 branches de menthe
- 1 bâton de vanille (facultatif)

38

ETAPES

1. Retirer l'écorce et les graines du melon. Couper le melon en cubes.
2. Mettre les cubes de melon, le jus de citron et la gousse de vanille grattée dans une casserole. Mélanger soigneusement le tout, laisser macérer.
3. Mettre la casserole sur le feu, mélanger en continu afin que la confiture ne prenne pas dans le fond de la casserole.
4. Maintenir à feu vif pendant 10-15 minutes, remuer souvent et écumer.
5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture doit couler doucement.
6. Procéder directement à la mise en bocaux de la confiture. Celle-ci doit être à une température de plus de 65°C.
7. Fermer les bocaux en utilisant une capsule neuve. Veiller à bien serrer cette dernière.
8. Retourner les bocaux quelques instants puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.



*Astuces : ne pas utiliser de bocaux à fermeture métallique car il sera plus difficile de les retourner après le remplissage.
Si la confiture paraît trop liquide, ajouter une pointe de couteau d'Agar-agar.*

(Source : site internet « L'atelier des Chefs » - <https://www.atelierdeschefs.fr/> »)