CONFITURE MELON 2

RÉALISATION DE LA CONFITURE MELON

Cette **confiture melon** est sans alcool, elle est réalisée avec des fruits très mûrs et parfumés. Le goût de la confiture de melon est délicatement souligné par la saveur du jus d'orange et de la vanille. Si les melons sont bien mûr la confiture peut être allégée en sucre.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

1 kg de chair de melon bien mûr 800 kg de sucre en poudre 1 jus de citron 1 verre de jus d'orange 1 sachet de sucre vanillé 8 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Eplucher les melons et les vider au dessus d'un plat creux pour recueillir le jus de melon. Couper la chair de melon en gros cubes. Verser le sucre en poudre, le jus de melon et le jus d'orange dans la cocotte et porter à ébullition pendant 10 minutes pour obtenir un sirop. Ajouter les cubes de melon et le sucre vanillé au sirop et faire cuire à petit bouillon pendant 50 à 60 minutes en remuant régulièrement. La **confiture de melon** est cuite lorsque le melon est devenu translucide. Eteindre le feu. Remplir les pots avec la **confiture de melon**, fermer les pots et les laisser refroidir à l'envers sur une table.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr