CONFITURE MELON

RÉALISATION DE LA CONFITURE MELON

Voici une recette traditionnelle de la **confiture de melon**. Pour une recette réussie, choisissez des melons bien mûrs et très parfumés. A poids égal, le melon le plus lourd sera le plus sucré des deux. Attention, le melon perd beaucoup de poids lors de sa préparation (peau, grains, jus), le poids indiqué dans cette recette de **confiture de melon** est donc celui de la chair de melon

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

1 kg de chair de melon bien mûr 800 kg de sucre en poudre 1 jus de citron 1 sachet de sucre vanillé 4 cuillères à soupe de cognac De l'eau 8 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Eplucher les melons et les vider. Si c'est possible, conserver le jus de melon. Couper la chair de melon en gros cubes. Verser le sucre en poudre dans la cocotte et mouiller avec un peu d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau de sucre. Ajouter éventuellement le jus de melon. Faire cuire à feu vif et porter à ébullition pendant 10 minutes pour obtenir un sirop capable de napper le dos d'une cuillère Ajouter les cubes de melon et le sucre vanillé au sirop et porter à ébullition à nouveau. Faire cuire à petit bouillon pendant 40 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le Cognac et laisser cuire 50 minutes environ, 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