

Confiture de Pastèque

Préparation : 20 min

Cuisson : 60min+20min

Ingrédients pour 4 pots :

1kg de pastèque,

500gr de sucre cristallisé,

1 citron non traité,

1 gousse de vanille.

Préparation:

Couper la pastèque en tranches, enlever l'écorce, le milieu où se trouvent les graines avec la partie spongieuse.

Peser la pulpe, 1kg pour 500 gr de sucre (2kg de pulpe = 1kg de sucre etc.)

Mettre les morceaux de pastèque dans une bassine à confiture avec le sucre, le citron lavé et coupé en morceaux très fins, ainsi que la vanille coupée en deux dans la longueur.

Mélanger le tout et laisser jusqu'au lendemain.

Le lendemain porter à ébullition, puis faire cuire pendant 1 heure à feu doux, en remuant de temps en temps.

Laisser refroidir complètement et reprendre la cuisson pendant 20 min après ébullition.

Mettre la confiture chaude en pots, fermer les pots et les retourner.

Bonne dégustation !