

Recette de la Maison d'Émilie



Confiture de Melon de Cavaillon et citrons

1, 2 kg de chair de melon bien mûr

2 citrons

1 kg de sucre-gel au blond de canne ou blanc

Videz les melons, récupérez 1,2 kg de chair qui'on découpe grossièrement en morceaux de 2 à 3 cm. Récupérez le reste et le jus des citrons. Versez le melon et le reste de citron dans une bassine et y ajoutez le sucre-gel. Bien mélangez l'ensemble, couvrez et laissez de côté toute une nuit.

Cuise à feu vif pendant 10 min à partir de l'ébullition sans cesser de remuer. Faites un test en versant un petit peu de confiture sur une assiette. Le melon et le citron étant deux fruits juteux, il lui faudra sans doute un peu plus de temps de cuisson. Écumer, et donner un coup de mixer si vous le souhaitez afin qu'il n'y ait plus de morceaux de melon, puis mettre en pot.