

## Confiture de Melon

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients (pour 4 pots) :

- 1 kg de pulpe de melon
- 600 g de sucre en poudre
- 1 citron non traité
- 2 bâtons de cannelle (ou de vanille)

### Préparation de la recette :

*Epluchez les melons très près de la peau.*

*Pesez la pulpe coupée en dés.*

*Lavez le citron et coupez-le en fines lamelles avec la peau.*

*Dans une grande marmite, ajoutez les dés de melon, le sucre, le citron et l'épice choisie.*

*Faire cuire à gros bouillons pendant 20 mn, puis baissez le feu de manière à ce que les dés de melon deviennent complètement translucides soit 35 à 40 mn.*

*N'oubliez pas de tourner la confiture de temps en temps.*

*Le citron ajouté permet au sucre contenu dans le melon de ne pas cristalliser.*

### Remarques :

*Remplissez les pots de confiture et fermez avec un couvercle. Retournez les tout de suite avec la confiture bouillante, ainsi, l'air sera stérilisé par le passage dans la confiture, vous n'avez pas besoin de fermer avec de la paraffine ou de l'alcool, ça se conserve bien pendant 2 ans.*