

Confiture de Melon à la Menthe

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MELON(S)	2 (1.5 kg pelé et coupé)
- CITRON(S)	1
- MENTHE FRAICHE	20 feuilles
- SUCRE GELIFIANT	1 kg
- SUCRE PEC (CONFITURE)	2 sachets

Recette:

- Evidez les melons des pépins et pelez-les. Coupez-les en petits dés.
- Râpez le zeste de citron et pressez-le. Ajoutez le tout aux morceaux de melons.
- Portez à ébullition pendant 5 – 10 minutes. Ecrasez les morceaux de melon au presse-purée.
- Ajoutez alors le sucre gélifiant et le sucre Pec. Mélangez bien et reportez le tout à ébullition pendant 5 minutes.
- Ciselez les feuilles de menthe.
- Intégrez-les dans la confiture et versez dans des pots. Laissez complètement refroidir.

