

Confiture de Méréville aux Agrumes

Nombre de personnes: 12-15 pots

Temps de préparation: 4 jours

Ingrédients:

- MÉRÉVILLE	3,2 kg
- ORANGE(S)	3
- CITRON(S)	3
- SUCRE GELIFIANT	1.6 kg
- GOUSSE(S) DE VANILLE	2



Recette:

1^{er} Jour :

- Coupez la méréville (courge – pastèque blanche) en tranches, puis pelez-les et coupez en dés en ôtant tous les pépins (il y en a beaucoup).
- Placez ces dés dans une grande bassine – Pesez.
- Ajoutez une orange ainsi qu'un citron coupés en demi-rondelles par kilo de chair de méréville : soit ici, 3.2kg de courge donc 3 oranges et 3 citrons.
- Ajoutez également 500g de sucre par kilo de courge : soit 1.6 kg dans notre cas.
- Coupez les gousses de vanille en deux et ajoutez-les dans la bassine.
- Mélangez et laissez reposer au frais pendant 24 heures.

2^{ème} Jour :

- Transvasez le mélange (qui a rejeté son eau) dans une casserole à confiture.
- Faites cuire à couvert et à petit bouillon pendant 1 heure en mélangeant régulièrement.
- Réservez à température ambiante pendant 24 heures.

3^{ème} Jour :

- Faites de nouveau cuire pendant 45 minutes à feu doux à découvert afin d'épaissir la confiture.
- Réservez à température ambiante pendant 24 heures.

4^{ème} Jour :

- Dernière cuisson de 30 minutes à feu doux à découvert.
- Pendant ce temps, stérilisez vos pots dans de l'eau bouillante.
- Versez la confiture dans les pots, fermez hermétiquement et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.
- Réservez en cave.

Remarque:

A déguster avec du fromage, foie gras, ...