



Confiture de melon et vanille

Fromage

Pour 10 personnes

INGREDIENTS

- Chair de melon - 490 g
- Sucre en poudre - 200 g
- Vanille - 1 gousse
- Jus de citron - 1/2 citron

RECETTE

- Épluchez et épépinez votre melon.
- Coupez-le en dés et mettez-le dans une casserole.
- Recouvrez avec le sucre et les graines de la gousse de vanille.
- Mettez à feu doux et laissez cuire 45 minutes environ en mélangeant de temps en temps (n'ayez aucune crainte, le melon va rendre beaucoup d'eau, elle finira pas s'évaporer).
- Au bout de 35 minutes, ajoutez le jus du citron et augmentez le feu pour porter à ébullition.
- Laissez ainsi 5 minutes environ puis arrêtez le feu.
- Versez dans un pot à confiture bien propre, retournez le pot jusqu'à ce que la confiture soit totalement refroidit (12 à 24h, si possible).

COMMENTAIRES

- **Difficulté : facile**
- **Temps de préparation : 15 minutes**
- **Temps de cuisson : 45 minutes**
- **Appréciation :** Confiture délicieuse à servir par exemple avec un plateau de fromages
- **Trucs et astuces :** Ne jetez pas la gousse de vanille sans ses grains mais ajoutez-la dans votre pot de sucre afin de le parfumer.

BLABLA COOKING

- *Véronique*
- *Danièle*
- *Isabelle*
- *Mina*
- *Quentin*
- *Chantal*
- *Sébastien*
- *Sandrine*

Date : 25 août 2017

