**Confiture de melon vert d’Espagne**

Ça faisait longtemps que je voulais tester la confiture de melon vert d'Espagne, voilà c'est fait et je ne suis pas déçue, elle est délicieuse!!!!  J'ai acheté 4 gros melons d’environ 1,300 kg. Une fois la peau enlevée j'ai obtenu 4 kg de pulpe

**Préparation : 25 min Cuisson 55 min**

**Ingrédients**

4 kg de pulpe de melons verts d'Espagne

2,400 kg de sucre cristallisé

3 jus de citron + zeste coupé en ruban

**Préparation**

Ébouillanter les pots et les mettre à sécher sur un torchon propre. Si les pots sont encore humides à l’intérieur au moment de les remplir, les essuyer avec du papier absorbant.

Récupérer la pulpe des melons coupée en morceaux et la peser.

Mettre la pulpe de melon dans une grande marmite avec le sucre le zeste de citron coupé en ruban (avec un économe) puis les presser et verser le jus obtenu dans la marmite.

Laisser macérer toute une nuit

**Le lendemain** porter la marmite à ébullition pendant 20 min. Égoutter la pulpe de melon et réserver. Remettre le jus obtenu sur le feu et dés obtention d’un sirop (35 min environ à feu moyen), y verser la pulpe de melon vert. A la reprise du bouillonnement, laisser encore 25 à 30 min en remuant régulièrement.

Mettre en pot, fermer les couvercles et les retourner. Laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita