Confiture de pastèque blanche à la verveine citronnelle

**Ingrédients**

 Pastèque blanche de 1 200 kg

800 g de sucre cristallisé

1 citron

1 branche de verveine citronnelle

**Préparation**

**La veille**

Lavez et couper la pastèque en quartiers et retirer les pépins. Puis la couper sans l’éplucher en petit morceaux et les mettre dans une marmite avec le sucre et la branche de verveine. Peler le citron en lanière, presser son jus et les mélanger aux morceaux de pastèque. Laisser macérer toute une nuit

Le lendemain, ébouillanter pots et couvercles que vous laissez sécher sur un linge propre.

Porter à ébullition en remuant régulièrement. Faire cuire 50 minutes feu moyen en e**nlevant** régulièrement l’écume qui se forme à la surface. Laisser refroidir. Retirer le zeste de citron et la branche de verveine. M**ixer** ou pas la confiture avec un mixer plongeur.

Remettre à cuire feu moyen pendant 30 minutes. Remplir aussitôt les pots, visser les couvercles et retourner les pots de confiture et laisser ainsi jusqu’à complet refroidissement

Remarque : Source : Cuisine gourmande de Carmencita