RECETTE DE LA CONFITURE DE PASTEQUE (Citre ; Gigérine)-JPG

Couper la pastèque en tranches de 3 doigts d'épaisseur

Couper chaque tranche en quartier et enlever les graines.

Couper la chair en morceaux équivalents de 2 morceaux de sucre environ.

Mettre dans une marmite avec 1 orange (coupée en tranches et en quartiers en laissant la peau) par kilo de pastèque + 1 gousse de vanille.

Rajouter par-dessus 0.75 kg de sucre par kilo de pastèque (on peut se limiter à 0.5kg)

Couvrir et attendre quelques heures avant de commencer la cuisson

Faire cuire environ 1 heure à feu moyen pour pas accrocher le fond de la marmite, sans couvercle pour que le jus s'évapore

Renouveler l'opération 3 fois (3 jours), le jus doit faire la goutte sur la cuillère et les morceaux sont translucides et ont la consistance de fruits confits .

Bonne dégustation