

23 novembre 2011

Confiture de pastèque

- ◆ Sucre: 700 à 800 g / kg de fruits (pastèque à confire)
- ◆ Oranges, à couper en rondelles sans épluchage
- ◆ Vanille de Madagascar

Peler et détailler la pastèque en lamelles en ôtant les pépins.

Mettre à macérer avec le sucre au moins une nuit.

Le lendemain cuire au moins 2 heures à bouillons un peu forts.

Remuer pour que la confiture n'attache pas.

Mettre en pots après les avoir nettoyés et ébouillantés.

Fermer les pots et les retourner immédiatement.



PASTEQUES DU JARDIN BOTANIQUE

Participants:
Jean-Philippe
Nicole
Sabine
Bénédicte
Martine
Catherine
Françoise

