

26 novembre 2012

Confiture de pastèque– Kiwis

- ◆ Sucre: 700 à 800 g / kg de fruits (pastèque à confire)
- ◆ Kiwis 500g pour 1 kg de pastèque
- ◆ Vanille en gousse

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

Mettre à macérer au moins une nuit, avec le sucre, les kiwis pelés et coupés, la vanille fendue dans la longueur .

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

Remuer pour que la confiture n'attache pas au fond.

Mettre en pots après les avoir nettoyés et ébouillantés.

Fermer les pots et les retourner immédiatement.

Participants:

Catherine

Empe

Suzanne

Laurent

Patrick

Martine

Guillemette

Codou

Françoise

Confiture



**Pastèques-Kiwis
Vanille de Madagascar**

26 novembre 2012