

# Confiture de pastèque



4 pots



20 minutes



Facile

## Ingrédients

- 1 kg de pastèque
- 700 g de sucre
- le jus d'un citron

### Préparation

Mélangez la pastèque pelée, épépinée et coupée en cubes avec le sucre et le jus de citron.

Faites cuire à feu doux en écumant et en remuant de temps en temps. On compte 20 minutes de cuisson à partir de l'ébullition. Si la confiture ne semble pas assez «nappante», il suffit de prolonger la cuisson. Une goutte de confiture brûlante versée sur une assiette froide doit se figer et ne pas couler rapidement quand on incline l'assiette.

Quand la confiture est prête (on peut la mixer si on souhaite un résultat plus homogène), il reste à la mettre en pots et à laisser refroidir.

**Astuces : Confiture pastèque-vanille-citron vert : ajoutez 2 gousses de vanille et le jus d'un citron vert à la recette de base.**

**Confiture pastèque-menthe: ajoutez quelques feuilles de menthe avant de cuire la confiture pour un résultat ultra- rafraîchissant.**