

Confiture de melon

6 pots de



facile

— jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour la confiture:

400 g de melons sucrin épluché
400 g de melons cantaloup ou
charentais épluché
10 ml de sherry
500 g de Sucre Gélifiant Gelfix de
Dr. Oetker
jus d'un citron

- 1 Coupez les melons en petits dés et faites-les macérer 3-4 heures avec le sherry et le sucre gélifiant.
- 2 Ajoutez le jus de citron et portez le tout à ébullition sans cesser de remuer. Dès que ce point est atteint, laissez bouillir 2-3 minutes à gros bouillons. Remplissez immédiatement à ras bord les pots préparés et fermez.

Tip from the Test Kitchen

- Les melons sont très doux et sucrés. Alors est-il conseillé d'utiliser un sucre gélifiant permettant une économie de sucre, comme le Sucre Gélifiant Gelfix de Dr. Oetker.
- Puisque ces fruits prennent mal en gelée, l'addition de jus de citron s'impose.
- On obtient également un bon résultat en passant les fruits au mixer.
- On réalise une délicieuse confiture de melon en la parfumant d'un peu de gingembre en poudre.