

Ingrédients



- 1 kg de chair de pastèque

- 400 g de sucre

- 1 petite orange non traitée et ou 1 petit citron non traité

- 1 bâton de vanille (facultatif)

Préparation

Ouvrez la pastèque, enlevez la peau et ôtez les pépins. Découpez la chair en cubes.

Commencez la cuisson avec seulement les cubes de pastèques, comptez 10 mn après la 1ère ébullition et jetez une bonne moitié du jus rendu.

Coupez l'orange et le citron en tranches fines en conservant l'écorce, si vous l'aimez. Sinon, faites un long ruban avec la peau, mettez-le dans la confiture le temps qu'elle cuise, puis jetez-le.

Ajoutez dans la confiture le sucre, les agrumes et continuez la cuisson une trentaine de minutes en remuant souvent. Les cubes de pastèques doivent être translucides et le jus un peu épais.

Versez bouillant dans des pots stérilisés.