

Confiture de melon à la lavande

Ingrédients pour 3 pots de confiture :

1,5 kg de chair de melon
1 kg de sucre
3 têtes de fleurs de lavande

Préparation :

Enlever la peau et les graines de melon.

Le couper en petits morceaux, le mettre dans la bassine à confiture, ajouter le sucre, laisser macérer 2 heures en mélangeant de temps en temps.

Ajouter les brins de lavande, porter à ébullition, poursuivre la cuisson à feu vif 15 minutes, puis 15 minutes à feu doux.

Une goutte de confiture sur une assiette très froide doit se figer lorsque la confiture est prête.

Remplir les pots qui ont été ébouillantés au préalable. Les fermer à chaud et les retourner, attendre 24 heures.

<http://deliceyes.over-blog.org/>