

Melon confit

Ingrédients :

1k de melon en tranches
1k de sucre
1 litre d'eau

Préparation :

Peler le melon. Le partager dans le sens de la hauteur.
Retirer les graines avec une cuillère à café.
Le couper en tranches. Les placer dans une sauteuse remplie d'eau froide.
Faire cuire jusqu'à ce que l'eau parvienne à ébullition.
Retirer les tranches de melon avec une écumoire. Les mettre dans un saladier d'eau froide.
Mélanger le sucre avec l'eau. Faire cuire ce sirop 30 minutes.
Egouter les melons, verser le sirop dessus.
Réserver 24 heures au réfrigérateur.
Réserver les tranches de melon dans un grand plat creux.
Porter le sirop récupéré à ébullition. Verser sur les tranches de melon.
Répéter l'opération pendant 7 jours.
Le huitième jour, faire cuire le sirop jusqu'à épaississement (20 minutes pour moi).
Tremper les tranches de melon, donner un bouillon.
Retirer les tranches à l'écumoire, égoutter.
Les ranger sur une grille recouverte de papier sulfurisé.
Le lendemain retourner les tranches sur un papier sulfurisé propre.
Laisser sécher de 3 à 4 jours.
Ranger dans des boites hermétiques.

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