Confiture de pastèque aux agrumes

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Cela peut paraitre particulier mais la confiture de pastèque a un gout très léger.
C'est à tester !

Ingrédients :
* 1 à 1,2 kg de chair (environ 1/2 pastèque)
* 500g de sucre cristal
* 1 citron vert
* 1 orange

Préparation :
Bien laver le citron et l'orange.
Les découper en fins morceaux.
Couper la pastèque, enlever la peau épaisse.
Bien enlever les pépins (c'est long), couper en gros morceaux.
Dans un grand récipient (qui pourra se fermer), mettre ces morceaux dedans avec les agrumes.
Ajouter le sucre. Mélanger.
Fermer le récipient et placer au frigo pour la nuit.
Le lendemain, enlever tous les morceaux de citron et d'orange.
Mettre dans une casserole et faire cuire à petits bouillons pendant 1 bonne heure.
Brasser régulièrement.
Mixer avec le pied plongeant du mixeur pour obtenir une préparation lisse et onctueuse.
Refaire chauffer 5 minutes pour avoir une confiture bouillante.
La confiture est cuite quand elle est un peu épaisse et fait la goutte sur une assiette (se fige vite si on en met un peu sur une assiette froide).
Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.
Visser et renverser le pot.
Laisser ainsi toute la nuit.
Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.
Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

Astuces :
Ne jetez pas les agrumes. Je m'en sers ensuite pour faire un p'tit jus pour un punch par exemple…
La pastèque diminue beaucoup lors de la cuisson.
Si on fait plus de confiture, il faudra allonger le temps de cuisson.