

Confiture melons pêches



Pour 8 pots

Ingrédients :

- 1 kg de chair de melon,
- 1 kg de chair de pêches,
- 1 kg à 1.5 kg de sucre cristallisé (à votre convenance)
- 3 branches de menthe verte fraîche

Préparation 30 mn de préparation – 30 mn de cuisson

Faire macérer une nuit les fruits coupés en morceaux avec la menthe. Le lendemain mélanger et mettre à cuire pendant 30 à 45 mn.

Retirer les brins de menthe et mettre en pots. Après refroidissement couvrir la confiture avec la parafine ou du papier sulfurisé trempé dans de l'alcool (moins onéreux) et fermer les pots par le couvercle ou papier cristal.

Cette confiture allie le sucré des fruits du sud et la fraîcheur de la menthe.

A découvrir, l'alliance des deux fruits est un délice !