

Cuisine - Microsoft Internet Explorer

Cuisine

CONFITURE DE PASTÈQUE

[Version imprimable](#)

<p>Temps : 5h00 Préparation : 3h00 Cuisson : 2h00 Difficulté : Difficile Note sur 10 : 7 Origine : Algérienne</p>	<p>Ingrédients pour 6 personnes :</p> <p>1 pastèque de 2kg environ 1,5kg de sucre 1/2 litre d'eau 2 citrons le zeste d'un citron</p>
---	---

Préparation :

Couper la pastèque en tranches, la peler et enlever les pépins.
Dans une marmite, mettre les morceaux de pastèque coupés en quatre, les recouvrir de sucre, les laisser dégorger pendant 3 heures tout en remuant de temps en temps.
Mettre à cuire la pastèque avec l'eau, le jus de deux citrons, le zeste, faire un gros bouillon puis réduire le feu.
Laisser cuire à petit feu pendant deux heures en écumant.
La confiture est à point quand les morceaux de pastèque sont transparents.
Laisser refroidir et mettre en pots.

NOTEZ :

Qui Sommes-nous ? | Recrutement | Contactez-nous | Publicité | Conditions d'utilisation | Aide | Recommander

LA FACILITE : CHERCHEZ → COMMANDEZ

Démarrer | Feu|World - Portail de... | The Best Offers | Cuisine - Microsof... | 17:57