

Confiture melons pêches et verveine

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 pots petits (340 ml) et 1 gros (450 ml)
• 1,5 kg de pêches (une fois pelées et dénoyautées) • 1 gros melon (630 g une fois épépiné et pelé) • le jus d'un citron non traité (25 g) • 2 lanières de zeste de ce citron • 1,5 kg de sucre • 1 gousse de vanille • 2 branches de feuilles de verveine, soit environ 20 feuilles (non effeuillées si possible)

Peler et dénoyauter les pêches, les couper en petits morceaux et les mettre dans une bassine à confiture. Ajouter le melon coupé en dés, le jus de citron et les lanières de zeste taillées en lamelles. Ajouter enfin le sucre, la vanille fendue au milieu, après avoir gratté les graines, et les tiges de verveine, sans détacher les feuilles (elles seront plus faciles à récupérer par la suite). Bien mélanger et laisser reposer 4h. Stériliser des pots et leurs couvercles à l'eau bouillante. Les poser à l'envers sur un linge propre.

Faire cuire les fruits sur feu moyen pendant 20 minutes. Ôter la verveine et la vanille, les réserver. Mixer grossièrement au mixeur plongeant, ou bien complètement si vous préférez ne pas trouver de morceaux dans votre confiture. Remettre vanille et verveine et faire chauffer à nouveau 10 minutes après ébullition. Vérifier la consistance de la confiture en déposant une petite quantité sur une assiette bien froide. Elle doit couler un peu et prendre rapidement.

Remplir les pots avec la confiture encore bouillante, et les fermer hermétiquement. Les retourner et les laisser refroidir ainsi.

Etiqueter et ranger dans un endroit sec à l'abri de la lumière.