

# les recettes d'Alice

## Confiture de melon au romarin



3 pots



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

1 kg de melon  
1/2 branche de romarin  
1 orange 750 gr de sucre  
1 citron 1/2 sachet de vitpris

### Matériel nécessaire

3 pots à confiture

### Préparation et réalisation

- 1- Couper les melons en deux et les épépiner puis les couper en morceaux. Peser et compter 750 gr de sucre par kilo de melon.
- 2- Mélanger 2 c à s avec le vitpris et saupoudrer le melon.
- 3- Arroser les fruits avec le jus d'1/2 citron et orange. Ajouter le romarin envelopper dans une mousseline et mettre le tout dans une casserole et laisser mijoté 15 min. Ensuite ajouter le reste de sucre et cuire 5 min.
- 4- Oter le romarin et remplir les pots ébouillantés et les retourner.

### Conseils et astuces

Remplacer le romarin par de la verveine.

Alice Délice

