

# les recettes d'Alice

## Confiture de pastèque aux noisettes et framboises



2 pots



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

400 gr de chair de pastèque  
250 gr de framboises  
2 citrons  
2 oranges  
300 gr de sucre

### Matériel nécessaire

2 pots à confiture de 375 gr    1 blender

### Préparation et réalisation

- 1- Peler à vif les citrons et les oranges et récupérer les segments ainsi que le jus qui coule.
- 2- Couper la chair de pastèque en morceaux sans les pépins.
- 3- Passer les fruits au blender.
- 4- Dans une sauteuse mettre le sucre avec 25 cl d'eau et cuire 5 min et ajouter la pulpe de fruit et les framboises. Cuire 15 min en remuant souvent.
- 5- Ebouillanter les pots, puis les remplir et les retourner.

### Conseils et astuces

On peut ajouter aussi de la fleur d'oranger.

Alice Délice

