

CONFITURE MELON-CALISSON

Pour 3 pots

Préparation : 10 min

Repos : 1 nuit

Cuisson 10 min



2 melons mûrs soit environ 900 g de chair en dés

350 g de sucre pour confiture

1 pot (250 g) de crème de calisson

1 jus de citron

2 g d'agar agar

- 1 Couper le melon en tranches, ôter les pépins et l'écorce, couper la chair en dés. Les mettre dans un grand bol avec le sucre et le jus de citron.
- 2 Laisser macérer au frais une nuit.
- 3 Le lendemain, mettre le contenu du bol dans une grande casserole ou une sauteuse et porter à ébullition. Compter 6 min puis mixer (la trouvant encore très liquide, j'ai prolongé jusqu'à 10 min et j'ai fini par ajouter un sachet de 2 g d'agar agar car elle ne me semblait encore trop liquide et surtout je n'avais pas envie de trop la cuire).
- 4 Ajouter la crème de calisson, mixer pour homogénéiser. Mettre en pots stérilisés, visser le couvercle et retourner jusqu'à complet refroidissement.