

# [Confiture de melon d'eau](http://effondrillesetabattfaim.over-blog.com/article-confiture-de-melon-d-eau-100812973.html)

<http://effondrillesetabattfaim.over-blog.com/article-confiture-de-melon-d-eau-100812973.html>

Tous les ans, j'ai la chance que ma gentille tante me donne des melons d'eau. Par ici en Charente, c'est ainsi que l'on nomme ces gros melons d'hiver à chair jaune pâle, que l'on cuisine en confiture (à ne pas confondre avec la pastèque qui porte parfois ce nom). Ma grand-mère l'appelait aussi "melon moscovite"... Autant dire que la confiture de melon d'eau est une vraie tradition familiale ! En voici une première recette. Les épices que j'y rajoute varient chaque année au gré de mon imagination...



## **MELON D'EAU (appelé Melon de Moscovie en Charente) – à graines rouges – Chair verte à confire**

Description : Variété à fruit rond, à peau lisse et verte. La chair vert pâle est utilisée pour confire ou pour la confiture.

Utilisation : Le fruit est utilisé pour confire et pour réaliser d'excellentes confitures à l'orange par exemple.

Culture : Aime les sols profonds en situation ensoleillée. Semer d'avril à mai, en pleine terre, en poquets de 4-5 graines, espacés de 1 m en tous sens. Conserver 2 plants par poquet. Arroser et maintenir le sol frais.

Récolte : d'Août à Septembre, quand le fruit devient plus foncé et sonne sous le doigt.

## **INGREDIENTS**

- Melon d'eau
- Du sucre cristallisé (même poids que de melon)
- Citron bio ou non traité
- Vanille (poudre et gousse), badiane

## **PREPARATION**

Peler, couper et épépiner le melon. Vous pouvez soit couper la chair du melon en petits morceaux, soit la passer à la râpe à gros trou, ce qui est beaucoup plus rapide !

Peser la chair du melon et le même poids de sucre. Un gros melon m'a donné deux kilos de chair, j'ai donc ajouté deux kilos de sucre, le jus et le zeste coupé en petits morceaux du citron, la gousse de vanille et une demi-cuillère à café de vanille en poudre, et deux étoiles de badiane. Mélanger le tout et laisser macérer pendant 12 heures.

Porter ensuite à ébullition et laisser cuire environ 1 h 30. Mettre aussitôt dans les pots stérilisés en retirant la gousse de vanille et les étoiles de badiane, fermer et retourner les pots. J'ai obtenu 9 pots de confiture.

Variante : ajouter avec le jus et le zeste du citron le jus et la pulpe de deux oranges.

On peut aussi diminuer légèrement la quantité de sucre (900gr pour 1kg de chair).

*Lire la fiche N° 61 pour en savoir plus sur ce melon à confiture.*