



# Confiture de pastèque et ananas



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes de chair de pastèque  
120 grammes ananas frais (de dés)  
2 citron vert (jus)  
2 décilitres d'eau  
200 grammes de sucre spécial confiture

## Méthode de préparation

- 1.** pour 2 à 3 pots de 250 g
- 2.** Enlevez tous les pépins de la pastèque, et coupez la chair en morceaux
- 3.** Versez la pastèque et les dés d'ananas dans une casserole profonde à fond épais.
- 4.** Ajoutez le jus de citron vert et l'eau.
- 5.** Portez à ébullition, et laissez mijoter durant 25 minutes (inutile de couvrir). Remuez de temps en temps.
- 6.** Mixez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, incorporez le sucre pour confiture puis mélangez bien. Poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.
- 7.** Versez dans des pots à confiture stérilisés, fermez aussitôt et laissez refroidir à l'envers.