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.**