



# Fan de carotte



Mardi 28 juin 2011

Vendredi 1<sup>er</sup> juillet 2011

*Qui en juin se porte bien, au temps chaud ne craindra rien. Et qui veut de bons poireaux, doit semer en juillet.*

## Rendez-vous à 18h45 pour la distribution :

Mardi : PATOURAUX - MOREL - CHIVA - AUPECLE

Vendredi : DESQUERRE - ROCCHI - GRANJEAUD - BERKOWITZ I - MARGUET

## Les Trois Jardins

Pas de nouvelles ... l'équipe des Trois Jardins doit être bien occupée.

## Confiture de melon

**2 gros melons - 1 citron non traité - 1 kg de sucre en morceaux ou du sucre gélifiant**

Prélevez la chair des melons et la coupez en morceaux. Pesez le tout vous devez en obtenir 1,2 kg.

Dans un récipient, portez à ébullition 15 cl d'eau avec le sucre en morceaux et le jus de citron. Dès que le sucre est fondu, ajoutez les cubes de melon. Faites cuire 45-50 mn à feu moyen en mélangeant souvent.

Ecumez, mettez en pots, vissez les couvercles et retournez les pots jusqu'à complet refroidissement.

Si vous prenez du sucre gélifiant, mélangez-le directement à la chair du melon et comptez 7 mn de cuisson à partir de l'ébullition.

## Confiture d'abricot

**1 kg d'abricots - 600 g de sucre pour confiture et quelques amandes**

Lavez et coupez en deux les abricots. Cassez quelques noyaux et récupérez les amandes que vous

ébullantez 1 à 2 mn. Enlevez la peau qui les recouvre. Mettez les abricots et le sucre dans un récipient.

Portez à ébullition et laissez frémir 7 mn en remuant souvent. Hors du feu écumez. Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots jusqu'à complet refroidissement.

Cette confiture peu sucrée se réserve au réfrigérateur et se déguste rapidement.

**Si vous avez d'autres recettes de confitures, n'hésitez pas à les partager ....**

*Bonne semaine à tous ☺*

*Danielle*

**Fan de Carotte**

<http://fandecarotte.free.fr/>