

DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois



Écorce de melon d'eau épicée

- 3 lbs d'écorce de melon d'eau préparée
- 2 lbs de sucre
- 2 tasses de vinaigre blanc distillé Heinz
- 6 bâtons de cannelle de 3 pouces
- 2 cuillerées à table de toutes épices en grains
- 2 cuillerées à table de clous de girofle entiers

Employer l'écorce d'un melon ferme et pas trop mûr. Avant de peser, enlever la peau verte et la chair rose (laisser une très mince ligne de rose). Découper en morceaux de 1" x 1½" x ¾". Faire tremper toute la nuit dans de l'eau salée (3 c. à table de sel par pinte d'eau). Egoutter. Couvrir avec de l'eau fraîche et cuire jusqu'à ce que l'écorce soit tendre; égoutter. Amener le sucre et le vinaigre au point d'ébullition. Ajouter les épices dans un sac de coton à fromage. Ajouter l'écorce. Faire cuire, sans couvercle, jusqu'à ce que l'écorce soit transparente, environ 45 minutes. Enlever le sac d'épices. Mettre rapidement en pots chauds, stérilisés. Remplir jusqu'à ¼ pouce du bord. S'assurer que la solution de vinaigre couvre l'écorce. Boucher chaque pot sans délai. Donne 3 chopines.