

CONFITURE DE FRAMBOISES

POUR 4 POTS DE 500 G

15 MIN DE PRÉPARATION
20 MIN DE CUISSON

FACILE
COÛT €

MATÉRIEL

Grande casserole
Moulin à légumes
Saladier en verre
Balance
Presse-agrumes
Passette
Écumoire
Entonnoir à confiture
Petite louche

1,2 kg de framboises • 1 citron non traité • 700 g de cassonade

1 Triez les framboises, mais ne les lavez pas. Mettez-les dans la casserole avec un fond d'eau (environ 10 cl). Amenez à ébullition, à feu moyen, couvrez et laissez cuire pendant 10 min de façon à bien ramollir la chair des framboises et à libérer un maximum de jus.

2 Passez le mélange au moulin à légumes muni d'une grille fine. Vous devez obtenir entre 900 g et 1 kg de purée de framboises. Reversez-la dans la casserole. Ajoutez la cassonade. Pressez le citron, versez le jus filtré sur les framboises. Amenez à ébullition et laissez cuire à gros bouillons pendant 10 min, en ayant soin de remuer fréquemment.

3 Vérifiez la cuisson : déposez 1 cuil. à café de confiture sur une assiette très froide, que vous inclinerez à la verticale. La confiture se fige rapidement et fait bloc ? C'est cuit. Vous pouvez également vérifier la cuisson avec un thermomètre de cuisine, si vous en possédez un : il doit afficher 105-106 °C. Si ce n'est pas le cas, poursuivez la cuisson.

CONSEIL

Voilà une confiture qui se marie à merveille avec les fromages du type camembert ou brie.

VARIANTES

Pour lui apporter un parfum exotique, vous pouvez ajouter 3 ou 4 étoiles d'anis (badiane) ou 1 à 2 cuil. à soupe de pistaches nature crues.

4 Dès que la confiture est cuite, coupez le feu et écumez soigneusement. Remplissez les pots fraîchement stérilisés à l'aide de l'entonnoir et de la louche. Fermez-les et retournez-les. Laissez refroidir. Étiquetez, datez puis rangez les pots dans un placard, à l'abri de la lumière.



GELÉE DE POMME

POUR 4 POTS DE 500 G

10 MIN DE PRÉPARATION

1 NUIT DE REPOS

30 MIN DE CUISSON

FAÇILE

COÛT €

MATÉRIEL

Passoire à pied
Torchon propre
Grande casserole
Presse-agrumes
Passette
Grand saladier en verre
Écumoire
Mousseline
Balance
Petite louche

1,5 kg de pommes vertes (granny-smith) • 1 citron vert • 1 kg de cassonade

1 La veille, rincez les pommes sous l'eau froide et essuyez-les sur le torchon. Coupez-les en six et mettez-les dans la casserole, sans retirer le cœur et les pépins.

2 Pressez le citron vert et versez le jus filtré sur les pommes. Couvrez d'eau froide. Amenez l'eau à ébullition et laissez cuire à gros bouillons pendant 20 min, en mélangeant souvent. Coupez le feu et laissez macérer l'ensemble une nuit entière à température ambiante, afin que les fruits transmettent toute leur saveur et leur pectine.

3 Le jour même, versez le mélange dans la passoire tapissée d'une mousseline et laissez-le égoutter dans le saladier. Pressez bien les fruits avec le dos de l'écumoire pour en extraire tout le jus.

4 Pesez le jus, reversez-le dans la casserole et ajoutez-lui son poids de sucre. Amenez à ébullition, à feu moyen, en mélangeant souvent. Lorsque la gelée bout, laissez-la cuire 10 min afin de concentrer le jus qui doit prendre une belle couleur ambrée.

CONSEILS

La gelée de pomme est faite pour se marier avec du camembert sur une tranche de pain grillée. Essayez et vous verrez que vous serez d'accord avec moi ! Par ailleurs, vous pouvez épicer la gelée avec 1 gousse de vanille fendue en deux ou 2 bâtons de cannelle.

5 Vérifiez la cuisson : déposez 1 cuil. à café de gelée sur une assiette très froide, que vous inclinerez à la verticale. Elle doit se figer immédiatement et faire bloc. Vous pouvez également vérifier la cuisson avec un thermomètre de cuisine, si vous en possédez un : il doit afficher 105-106 °C. Si ce n'est pas le cas, poursuivez la cuisson.

6 Dès que la gelée est cuite, coupez le feu et écumez soigneusement. Remplissez les pots fraîchement stérilisés à l'aide de la louche. Fermez-les et retournez-les. Laissez refroidir. Étiquetez, datez puis rangez les pots dans un placard, à l'abri de la lumière.

