



## CONFIT de fruits du "vieux Hibou"

### CERISES AU VINAIGRE mode LVC

Il y a des tas de recettes de cerises au vinaigre mais pour les avoir essayées je les ai toujours trouvées trop "fortes" : elles ne laissent pas un petit goût de cerises, mais elles sont aussi acides ... et n'ont guère plus de goût que les cornichons industriels !

#### INGRÉDIENTS:

des cerises "noires" (**note 1**)  
un peu de sucre (note 3)

du bon Vinaigre (**note 2**)  
vos herbes et/ou épices devotre choix (**note 4**)

#### MÉTHODE :

##### LES CERISES :

Si vous le pouvez, mettez au frais à l'abri de la poussière et des insectes (sous une moustiquaire ou un vieux rideau) vos cerises dans des plateaux propres bien aérés en couche simple un jour ou deux (voir trois si elles "tiennent" bien) ce qui est le cas si elles sont fraîches cueillies . Surveillez attentivement car elles risquent de ne pas "sécher" du tout : elles "tourneraient" au besoin et ce n'est pas le but  
Cette étape ne doit pas être tentée si il a plu : l'humidité accumulée autour de la queue les fait éclater, voir pourrir

Donc, dès que vous voyez que la queue commence à se flétrir c'est parfait .

Coupez-leur un petit bout de queue, comme pour les cerises à l'eau-de-vie mais contrairement à ces dernières, ne les piquez pas avec une aiguille comme le veut la méthode usuelle : elles seraient trop "fortes" .

Vous pourrez soit les mettre dans une jatte pour les ranger ensuite , soit au fur et à mesure les mettre directement dans vos pots propres

Je vous préconise cette technique car vous risquerez moins de casser les queues qui protègent la cerise d'un excès de vinaigre mais en plus seront bien jolies lors du service ! De plus, si vous devez vous en servir pour une cuisinée future vous enlèverez facilement la queue et pour le noyau vous pourrez soit le garder (ça donne bon goût) , soit les laisser MAIS PREVENIR VOS CONVIVES

##### MONTAGE DES "BOÂTES"

Préparez tout prêts vos "boîtes" (voir en tête des notes techniques.) et dès qu'elles sont prêtes vous pourrez commencer vos conserves . Comme les bocal seront brûlants en sortant du four , utilisez vos [gants mode LVC](#)

Videz soigneusement le peu d'eau qui reste éventuellement au fond du bocal et secouez le couvercle qui a souvent aussi des gouttes de la vapeur qui a stérilisé le bocal avant d'y ranger vos cerises

Rangez , si possible vos cerises leur bout de queue vers le haut afin qu'elles soient plus faciles à sortir avec la pince sans risquer d'arracher la queue : vous la verrez, même si le jus est très coloré .

**Bien sûr, le PREMIER TRUC c'est du VINAIGRE "maison"** que vous allez puiser dans votre vinaigrier à vous : ( note 2) [le vinaigre et le vinaigrier de LVC](#)

Dans une casserole émaillée ou en inox ( pas de métal autre qui risquerait de s'oxyder avec le vinaigre à la chaleur) verser entre 1/2 et 2 /3 de la hauteur de chacun des bocaux que vous allez utiliser pour préparer le "jus" futur de vos cerises . En effet la quantité va varier selon la grosseur des fruits : plus ils seront petits plus ils vont se tasser : donc moins de jus entre les fruits!!

Un truc : Essayez pour un bocal avec des cerises de tailles différentes "en vrac".Remplissez avec de l'eau.. ...

T.S.V.P -->>

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou [la.vieille.chouette@wanadoo.fr](mailto:la.vieille.chouette@wanadoo.fr)

... que vous renverserez dans votre verre gradué : si tous vos bocaux sont identiques autant de bocaux, autant de jus + une dose de plus pour l'évaporation et petites pertes éventuelles !

TOUTEFOIS je vous rassure : il vaut mieux préparer un peu trop de liquide : refroidi en fin de travail, il sera excellent pour quelques sauces parfumées dans les jours prochains !!!!

Donc vous versez votre vinaigre dans la casserole : si vous l'avez trouvé trop fort en le goûtant vous pourrez le "couper" d'un peu d'eau ou de pur jus de pomme

Ajoutez ❁ **en petite quantité** (note 3) **le sucre** comme vous saleriez l'ensemble du liquide . Bien sûr si vous avez utilisé du jus de pommes vous utiliserez moins de sucre, voir pas du tout si vous avez dans votre région des producteurs qui utilisent des pommes-fruits pour faire leurs jus : très bons au goût, mais plus sucrés qu'avec des jus de pommes anciennes ou à cidre !

Si vous voulez utiliser des épices mettez-les dans [un sac de cuisson LVC](#) dans votre jus à bouillir : le jus sera parfumé parfaitement mais il n'y aura pas de "fongilles" (de petits débris) dans vos "boîtes" !!

**ATTENTION** : le "jus" va "réduire" et les épices vont se "renforcer" en cuisant : ne forcez donc pas !

Et puis vous vous rappelez ma règle en matière d'épices : on peut en rajouter jamais en enlever !!!

ET faites bien bouillir le tout pendant que vous finissez de préparer vos bocaux

Utilisez des fruits en mélangeant les tailles et la maturité car ainsi, lorsque vous ouvrirez vos "boîtes" vous choisirez les fruits les plus adéquates pour l'usage du moment



Dans chacun d'eux vous introduirez les herbes choisies entre les fruits . Ici je n'ai utilisé qu'une demie feuille de laurier et un petit brin de romarin glissés entre les fruits . Mais voyez (la note 4) pour choisir selon vos goûts .

### **FINIR LES BOÎTES :**

Versez avec une louche (au besoin en vous aidant de [l'entonnoir de LVC](#)) du jus **BIEN BOUILLANT** à hauteur des fruits mais pas trop . Il faut qu'il reste au moins 1 cm de vide pour que la stérilisation due au vide d'air puisse se faire correctement tout à l'heure

Essuyez bien le bord (et la zone de vissage du pot) avec un linge humide et vissez **FERMEMENT** le couvercle et retournez les dans un plateau

Mettez les pots au frais **SANS BOUGER et N'Y TOUCHEZ PLUS JUSQU'À DEMAIN !**

Lorsque vous allez coller vos étiquettes

**METTEZ** bien **en fushia, en cyan** , en gras ou en **GROS**, comme vous voulez :

**AVEC NOYAUX et VINAIGRE**

car sinon ... un dentier coûte cher et un ami perdu ça n'a pas de prix et comme dessert avec une crème anglaise c'est pas terrible !!!

C'est fini il ne vous reste plus qu'à les ranger

**T.S.V.P -->>**

## NOTES TECHNIQUES :

**BOÂTES , bocaux :** Stérilisation des petits bocaux avec couvercles à vis ?? Vous ne vous rappelez pas ?? Bien propre, on rince sans égoutter à fond, on pose le couvercle dessus en vissant à peine et un petit tour au FAO . Vous voyez la vapeur qui sort de vos petits pots . Laissez faire quelques instants .

Sortez-les avec un gant de LVC EN LES TENANT PAR LE VERRE et posez-les sur un linge épais .

**(note 1)** Préférez les cerises "noires" type Edelfingen ou coeur de pigeon si vous en trouvez : leur goût naturel persistera même après un "bain" prolongé !

**(Note 2)** Ressortez la fiche le vinaigre et le vinaigrier de LVC ... et si vous l'avez utilisée depuis quelques temps vous pourrez en sous-tirer suffisamment de bon vinaigre pour faire de délicieuses cerises . En effet si vous l'avez fait au mois d'avril avec LVC, aujourd'hui vous vous en servez depuis longtemps. Je suis certaine que, prévoyant la saison des cornichons, vinaigrettes et Cie vous avez bien alimenté le vinaigrier de vos bons vins et maintenant il est "prêt-pour-le-service" !

**(note 3)** ❄️ **en petites quantité** mais si possible soit du sucre cristal, du vrai , vous savez celui qui "craque" sous la dent et "givre" si bien les verres, soit du sucre brut type repaya . A défaut utilisez un peu de vergeoise brune

**(Note 4)** Pour les herbes pensez à des herbes qui "renforceront " le parfum chaud des cerises , pas d'herbes vertes type menthes fenouil, fines herbes etc .. qui "tueraient" le parfum des fruits . Que des "chaudes" estragon(très peu) tagète, romarin

Pour les épices choisissez ici votre poudre de Perlimpimpipin de Noël ou revoyez l'orgues à épices de LVC : des "épices douces" sont recommandées(cannelle, muscade) ...

N .B : mais pour ceux qui aiment, le "vieux hibou" s'est régalé d'une version avec une "pointe" de "potion de hibou en colère".

Et cette "version plus ou moins "passée" "avec votre girafe" donne un genre de "chutney" délicieux avec une grillade !

## NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans gras" , sans "gluten", "sans sel" pas de problèmes particuliers bien entendu mais

Pour les "sans sucre" et même pour les "sans calories" c'est un petit peu plus délicat quoique à mon avis vous n'allez guère manger de sucre ! Une cerise pèse en moyenne 6 grs et contient en moyenne 8 % de sucre soit dans une cerise 0,048 grs de sucre . Même si vous en utilisez trois avec votre terrine ou 5 ou 6 transformées en sauce avec votre grillade, c'est bon et ? ... ce ne sera pas dramatique !! ... Allez, profitez-en sans trop de remord



Et puis vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**