



CONFITURE DE CALAMONDINS

Vous aviez fait l'acquisition d'un calamondin , vous avez aimé le parfum de ses fleurs et cet automne il est couvert de jolies petites "clémentines" orange avec des "ombres" de vert . Parfait vos fruits sont mûrs à point : vous allez pouvoir les récolter . Un truc : pas tous à la fois car ils vont tenir quelques jours . Frais, dans une sauce pour du canard , de la dinde ils les transcenderont littéralement et vous en découvrirez toutes les saveurs

Plus vous apporterez de soin à l'hivernage de votre plante contre les coups de froid de l'hiver, plus vous aurez de chances de pouvoir profiter longtemps et de l'arbre, et de sa floraison et des parfums de ses fruits . Certes en eux-mêmes les fruits ne sont pas très bons "au couteau", mais en cuisine ils se révèlent géniaux

HIVERNAGE EN EXTÉRIEUR :

voir la fiche : [hivernage et séchage du calamondin](#)

Donc, dans un premier temps, cueillez les fruits les plus mûrs en coupant un tout petit bout de queue : non "entamés" ils se conserveront mieux mais bien entendu lorsque vous voudrez faire la confiture, n'oubliez pas de les enlever !

PRÉPARATION DES FRUITS :

Que vous utilisiez les fruits d'un arbuste qui hiverne dans votre serre ou de votre calamondin qui hiverne dehors, ne cueillez sur votre arbre que des fruits bien à point : l'odeur et la couleur vont vous guider . Sachez que vous pouvez parfaitement ne pas cueillir tous les fruits à la fois . Du reste ils ne sont pas mûrs tous en même temps : la floraison étant étagée dans le temps, les fruits le seront aussi ! .



Si votre arbre était exposé à des poussières ou autres polluants rincez vos fruits abondamment puis vous les faites tremper ENTIERS pendant 3 jours en renouvelant l'eau PLUSIEURS fois par jour .



Vous pouvez ajouter un peu de bicarbonate de soude dans votre 1ère eau de trempage ... **T.S.V.P --->>**

L'opération a pour but de faire perdre leur amertume aux fruits . Laissez le temps au temps ... **Répétez l'opération au moins 3 fois sur 3 jours**

CONFIRE LES FRUITS :



Égouttez et rincez les fruits une dernière fois . Vous coupez vos fruits en deux sur un [découpoir de LVC](#) pour pouvoir récupérer les pépins ... et le jus

ET

Enlevez soigneusement les pépins qui eux ne sauraient rester ! J'ai testé pour vous : les pépins d'agrumes sont abominables au goût et de plus ils contiennent des proportions d'acide cyanhydrique non négligeables alors sortez-les bien ... **MAIS GARDEZ-LES** Mettez-les dans un de vos [sacs de cuisson de LVC](#) : vous allez en extraire la pectine nécessaire pour "faire prendre" votre confiture



Puis vous passez les fruits épépinés au mixer pour en faire une purée bien fine dans une jatte de verre (porcelaine ou faïence mais surtout pas de métal : il s'oxyderait avec l'acide des fruits .)

Dans d'autres recettes on préconise le même poids de fruits et de sucre , voir 2 fois le poids de sucre . Pour moi j'en utilise seulement entre la moitié à 3/4 du poids **maximum** car on ne fait pas de la confiture de sucre mais du confit de calamondin . Mais à chacun ses goûts ...

Recouvrir de sucre, ajoutez le jus 🌸 et "touillez" bien avec votre spatule de bois (ou de silicone) enfin de mélanger intimement les éléments et laissez macérer encore 8 à 12 heures

Un TRUC LVC: 🌸 Un peu de ce jus corserait délicieusement votre prochaine sauce légère de LVC !

MÉTHODE "TOP"

Transvasez dans la bassine à confiture, ajoutez le sac de pépins . Faire cuire à feu moyen environ une heure **TOUILLEZ** bien souvent pour éviter que ça n'attache en grattant le fond avec votre spatule . Sortez le nouet de pépins et

laissez reposer toute la nuit (voir la journée) toujours pareil dans votre jatte **pas dans la bassine à confiture** (surtout si elle est en cuivre : la meilleure pour répartir la chaleur mais s'oxyde pendant le refroidissement !!!)

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

Recommencer le lendemain ...

Transfert dans la bassine à confiture et re-cuisson . Vous écumerez (si nécessaire) puis remontez la température et vous verserez brûlant dans vos pots stérilisés

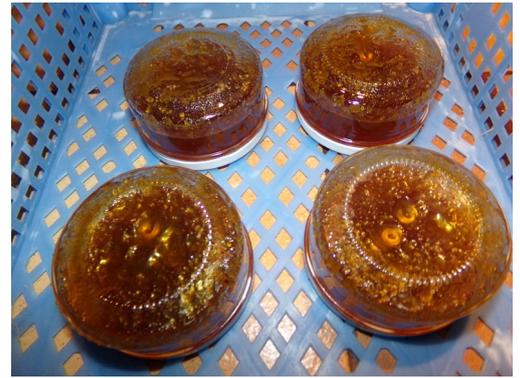
MÉTHODE mode LVC (simplifiée)

Transvasez dans la bassine à confiture, ou comme moi (j'avais peu de fruits donc pas un grand volume de futur confit), utilisez un plat en pyrex ou autre plat à four : vous pourrez n'utiliser qu'un seul ustensile donc gain de temps, de vaisselle ... et même de confit futur puisque vous n'en perdrez pas lors de transferts qui ne sont plus nécessaires !



Ajoutez le sac de pépins . Remontez en température puis mettez dans votre four à 70 / 80°... et

laissez "gorgolar" tranquillement jusqu'au lendemain



Et laissez refroidir à couvert au frais comme dans la technique "classique"

Au moins 8 heures plus tard , recommencer l'opération : si vous avez utilisé une jatte de verre pyrex ou de terre cuite par exemple, vous pouvez remettre au four directement

Le lendemain avant de sortir du four "touillez" bien pour répartir le confit et remontez en température (jusqu'à 100 /120 °) assez longtemps pour que votre confit soit brûlant (il fait des bulles) pour la mise en pots

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 . Ils sont prêts pour le service

MONTAGE DES "BOÂTES"

Préparez tout prêts vos "boâtes" (voir au dessus notes techniques) et dès qu'elles sont prêtes vous pourrez commencer vos pots de confits . Les bocaux seront brûlants en sortant du FAO , 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 verser **votre confit bien bouillant** .

Pensez à utiliser l'entonnoir à sauces de LVC : vous serez sûr (e) que le bord du pot est propre avant de visser le couvercle

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

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

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

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

C'est fini il ne vous reste plus qu'à les ranger dans l' "armari du ricantou" avec vos autres confits de fruits

UTILISATIONS :

En tartines bien sûr comme tous les confits de fruits, mais aussi pour parfumer des sauces cuites (daubes, sauces au vin , tajines..,) mais aussi dans des sauces légères de LVC, des sauces de salades (chicons, choux de Chine, persimon, roquette, tomates,etc..)

Pensez aussi à parfumer des crèmes dessert , du fraichet, du yaourt ... et comme fond de sauce pour des salades de fruits exotiques ... ET voyez au bout de la fiche un petit PLUS

NOTES DIÉTÉTIQUES :

Marche parfaitement pour les "sans gluten", les "sans gras" et les "sans sel",
MAIS

Bien entendu comme cette recette contient doré et déjà plus de 66 % de sucre et qu'après réduction à la cuisson on doit friser les 80 % ce n'est vraiment pas une recette pour vous . Toutefois cette confiture est très parfumée et juste une mini-cuillère à moka dans une sauce ça embaume tellement ! ... Et il y en a bien peu dans une sauce . Dans ce cas vous pouvez peut-être en utiliser un tout petit peu, comme une "épice" en somme . A vous de voir avec la sévérité de votre régime ... et le reste de votre calcul journalier

et puis vous savez bien que selon la formule de LVC

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A

VOIR PAGE SUIVANTE UNE RECETTE PLUS

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

POTIOTS de DESSERT SPRITS et CONFIT DE CALAMONDIN

Dans vos pots à desserts habituels (vous savez vos verres basques) mettez des sprits et recouvrez de la juste dose de très bon lait à hauteur . Ajoutez quelques "brisures" dans le creux pour que lorsqu'ils se seront gorgés de lait ils forment un fond bien moelleux

Dans la bassine encore chaude où a cuit votre confit de calamondins , mettez du fraichet et touillez avec énergie : peu à peu vous allez "délayer" tout le contour (au demeurant souvent un peu "caramélisé") qui est resté "accroché" à votre confiturier (en l'espèce chez moi au plat de pyrex que j'ai utilisé)

Lorsque tout est "dissout" vous avez une "crème" un peu "dorée" et... si vous léchez la cuillère tout à l'heure elle vous confirmera que c'est aussi très parfumé



Couvrez vos biscuits trempés de votre bonne crème . Fermez chaque pot avec un couvercle (ancien couvercle plastique des pots de moutarde M... vous vous rappelez) voir d'un peu de film étirable mais c'est moins pratique pour le service ...

ET

au frigo jusqu'au service où vous ajouterez un sprit pour décorer ... et accompagner le tout en harmonie



N.B : Et si vous mettiez une petite tranche séchée de calamondin dessus ,, un délicat petit plus