



YUCCA

CONFIT DE PÉTALES

Ingrédients :

FLEURS DE YUCCA

le sucre de votre choix (voir note 1)

Méthode:

Aucune difficulté particulière et sans problèmes avec des fleurs fraîches cueillies dans votre jardin . Bien sûr vous évitez de prélever celles qui décorent les entrées de voisins : elles sont polluées par les voitures qui passent ne regrettez rien !



Je préfère personnellement ne pas utiliser le pistil qui est très fort mais je laisse les anthères mais vous pouvez laisser les fleurs entières si vous le voulez . Attention il faut bien enlever les parties (brunes ou vertes) sur les pointes de certains pétales car ces marques se durcissent et sont désagréables tant par leur texture que par leur saveur dans votre bouche



Mélez au fur et à mesure des cuillères de sucre que vous répartissez bien entre les couches et mettez le tout dans une jatte (grès , inox) dans votre four entre 80 et 100° ... "un certain temps" comme disait Fernand Raynaud . Vous surveillez . Le niveau baisse peu à peu . Le jus se forme au fond .

Pour savoir ?? Goûtez un pétale . Tendre ? Goûteux ? Égouttez si nécessaire en laissant les pétales au chaud pendant que vous faites "réduire" le jus à bonne flamme .

Mettez en petites "boîtes" et arrosez de votre "crème" de jus réduit bouillant . Fermez vite et retournez votre verrine sur un torchon

T.S.V.P -->

Oubliez le tout jusqu'à demain . C'est froid ? Vérifiez si le bouchon est bien fermé (léger creux du bouchon, son de "vide" si on tapote un peu le couvercle . Mettez l'étiquette .. et rangez avec vos autres confits et confitures Voir (note 2)

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Choisissez de préférence un sucre parfumé de lui même . Si vous optez pour un sucre à confiture classique adjoignez lui un rien de votre poudre de Perlimpimpin aux épices (vanille, cannelle,gingembre), des épices "chaudes" et en quantité modérées surtout pour ne pas "tuer" le parfum de la plante .

(note 2) Si dans quelques jours les bocaux avaient tendance à s'ouvrir (ça peut arriver si vous avez sorti le bocal en touchant le couvercle) , stérilisez "classiquement" une demi-heure dans votre bouilleur à conserves ordinaire

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème : on en a pas mis !

Pour les "sans gluten" pas de problème non plus que pour les "sans gras "

Pour les "sans sucre" évidemment c'est impossible tel quel Bien sur il n'y a que très peu de sucre dans la plante mais le reste ...

Aussi je vous propose des solutions très différentes .

Au congélateur gardées dans des boites bien étanches vous en sortez à la dernière minute quelques pétales que vous ajoutez tous congelés en décor ou sur une salade

Sinon ?? Passez-les tels quels 2 ou 3 minutes dans votre M O dans des mini"boîtes" avec quelques gouttes d'eau additionnées de "faux-sucre" : vous serez ravis de les retrouver cet hiver dans des yaourts ou quelque "dessert sans sucre"

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A