



CONFIT de fruits du "vieux Hibou"

CONFIT PRUNES et POMMES DE TERRE et épices

Dans le jardin du "Vieux Hibou" il y a des vieilles prunes "indéterminées" mais avec un vrai bon goût d'antan . Comme j'avais encore des vieilles "bintje" qui s'ennuyaient dans le "ricantou" j'ai testé une vieille recette "nordic" et mon cher "vieux Hibou" est si convanicu que je recommencerais l'an prochain !

Mais en attendant je vous donne bien vite cette recette qui doit marcher aussi avec d'autres prunes d'été

INGRÉDIENTS:

des prunes "en vrac" (**note 1**)
un peu de sucre cristal (note 2)

des PDT "farineuses" (**note 3**)
vos épices à vous (**note 4**)

MÉTHODE :

Pour le ramassage ? :

Les vieilles prunes anciennes se ramassent à la main, pas question de les laisser se décrocher toutes seules et de les recueillir dans un linge quelconque : ça ne marche pas . Il faut les mé-ri-ter

Comme vous les avez cueillis à la main ils sont parfaitement sains : la "pruine", cette pellicule blanche de cire poudreuse sera préservée . Ainsi non seulement ça ne gâche pas le goût du fruit , tout au contraire cela aidera à la "prise" de votre futur "confit"

CUISSON :



"Perchez" votre confiturier sur la "mijoteuse de LVC" ou, comme sur la photo, pour une bassine plus haute, sur votre grill de fonte retourné à l'envers : la surface de contact étant plus grande , la zone du fond de la casserole présentera moins de zone de "surchauffe" donc de risque de "collage"



Mettez un très petit fond d'eau . Dès que l'eau bout le confiturier est en température . Baissez le feu et versez vos prunes **doucement**



Laisser vos fruits mijoter "doucement". Ils vont "éclater" peu à peu en libérant leur jus et lorsque le niveau arrive à presque couvrir les fruits, saupoudrez d'un peu de sucre cristal (comme vous "saleriez") voir ❄ dans les notes



et

baisser le feu au minimum pour que ça "gourgoule" tout douce, tout doucement ...

On passe à la suite

T.S.V.P --->

Pelez vos pommes de terre et coupez-les en petits cubes . Lavez-les puis mettez-les cuire avec une cuillère d'eau soit :

dans votre cocotte FAO modèle LVC

ou dans un sac plastique idoine percé de petits trous vers le nœud . De temps en temps secouez-bien pour que vos morceaux soient uniformément tendres

Au bout d'un certain temps le "jus" des fruits est bien "remonté" , Il recommence même à "redescendre" : ajoutez vos petits bouts de pommes de terre BIEN CUIITS, bien mous .



NB : le vieux hibou a adoré retrouver des petits "éclats" de PDT sur ses tartines mais vous pouvez aussi les écraser finement afin d'avoir un confit plus "fluide" qui ne contienne plus que des morceaux de prunes

MAIS si vous utilisez des prunes "dénoyautables" vous pouvez passer votre girafe qui vous donnera un confit très fruité et très "velouté" en même temps dans l'ensemble

Maintenant saupoudrez votre mélange d'épices choisi :

comme vous saleriez :

ATTENTION : le "jus" va encore "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 !!!

Le "jus" s'évapore TOUT DOUCEMENT.

Remettez mijoter sous le couvercle et patientez ...Laissez faire à tout petit feu , "al pitchou foc" Les fruits vont commencer à changer de consistance ... et de couleur aussi

Vous pouvez, à ce niveau, si vous souhaitez utiliser votre confit dans un dessert ?? prélevez du confit avec ses fruits Et laissez le reste "confire "

MAIS SURVEILLEZ

car le confit risque de prendre d'un seul coup... et d'attacher. Et ce serait dommage non ??

UN TRUC : Il se fait tard et vous êtes fatigué(e)? Faites comme moi :

sur la photo vous voyez que j'ai enfourné dans mon four 3 confits différents qui ont tranquillement "confit" toute la nuit

Je règle mon four à 60° /70° et je bloque la porte légèrement entrebâillée avec un morceau de bambou vert (ainsi aucun risque de "surchauffe") . Ça s'évapore tout doucement et le lendemain matin tout est prêt .



C'est cuit ? Comment vérifier ?? Sortez une soucoupe du congélateur, versez une goutte de confit, remettez au frais quelques instants ... et regardez : si en passant votre doigt dans la goutte de confit il reste une trace : c'est cuit

MISE EN POTS

Remontez juste la température sur votre plaque pour la mise en pot . **Attention** comme la consistance est ferme ça risque d'attacher alors embauchez une âme charitable qui tournera pendant la mise en pots, dès que la cuisson de votre confit est prête

Je ne donne, volontairement jamais la durée de la cuisson. Certains fruits vont vous demander une journée sur le feu . Laissez faire : comme vous n'avez pratiquement pas de saccharose c'est normal . Inversement à l'arrivée vous aurez gardé le goût vrai des fruits

T.S.V.P -->>

BOÂTES , bocal : 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 .

Vous retournez au dernier moment pour vider éventuellement la petite goutte d'eau qui resterait et tout de suite vous remplacez par la confiture en ébullition avec votre entonnoir LVC .



photo 1



photo 2



photo 3

NB : Pensez à bien essuyer le bord des traces de sucre éventuelles (photo 2) pour éviter que le couvercle ne se "colle" trop plus tard!

Essuyez bien le bord (et la zone de vissage du pot) avec un linge humide et fermez **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

car sinon ... un dentier coûte cher et un ami perdu ça n'a pas de prix!

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

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Si vous n'avez pas de prunes blanches dans votre jardin ... vous trouverez sûrement à cette saison des "précoces" qui feront l'affaire ... Sinon au marché vous risquez de trouver quelques prunes plus ou moins sauvages auprès d'un vieux monsieur timide, assis en retrait . Il ne les vend pas chères et cela arrondi sa maigre retraite : prenez donc tout le lot, vous penserez à lui cet hiver !

(note 2) ❄️ **en petites quantité** mais si possible sucre cristal , du vrai , vous savez celui qui "craque" sous la dent et "givre" si bien les verres . On en trouve encore parfois chez les épiciers de campagne. Et il ira parfaitement bien : lorsqu'il est fondu il laisse un petit parfum subtil bien agréable

(note 3) Pommes de terre "farineuses" : des vieilles : elles sont "confites" et en rinçant les petits cubes vous en levez l'excédent d'amidon mais pas le côté doux qu'apporte la PDT qui "neutralise" l'acidité excessive du fruit

QUANTITE DE PDT ?? 1/4 DES FRUITS

(Note 4) Pour les épices choisissez ici votre [poudre de Perlimpimpin de Noël](#) ou revoyez [l'orgues à épices de LVC](#) : des "épices douces" sont recommandées ...

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

NOTES DIÉTÉTIQUES

Des numéros de secours ? 06.86.98.40.44 ou le 06.18.42.92.03 et bien sûr un mail à : la.vieille.chouette@wanadoo.fr

T.S.V.P -->>

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 nettement plus délicat. Les prunes ne seraient pas trop "dangereuses" encore que leur sucre se "concentre" en cuisant mais les PDT , surtout bien "évaporées" ... c'est du sucre

Je suis désolée mais soyez raisonnable, c'est vraiment pas pour vous !!! Soyez ferme car c'est votre santé ... mais pensez à tout ce bonheur que vous allez créer autour de vous !

Et puis dans la version "chutney" évoquée plus haut , offrez-vous le luxe d'une "sauce à vous" : une cuillère à moka à mélanger éventuellement avec une cuillère de moutarde LVC. Vous y avez droit comme tout le monde avec votre grillade, c'est bon et ? ... ce ne sera pas dramatique ...

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A