

Confiture de citre

par amgang @ 27 Sep. 2007 - 23:07:13

INGREDIENTS :

Pour : 1 kg de citre (pelé et coupé en dés de 2 cm)
30 gr de citron (en tranches fines)
400gr + 250gr + 250 + 50gr de sucre

PREPARATION:

Mettre dans un récipient non métallique les morceaux de citres (en dés) et les tranches de citron avec 400 gr. de sucre ; laisser reposer au moins une demi heure
Puis ,mettre dans une cocotte et faire bouillir pendant 10 à 15 minutes
2 heures après refaire bouillir en ajoutant 250 gr de sucre pendant 10 à 15 minutes
2 heures après refaire bouillir en ajoutant encore une fois 250 gr de sucre pendant 10 à 15 minutes
2 heures après refaire bouillir 5 minutes
2 heures après faire bouillir 15 à 20 minutes
Laisser reposer au moins 24h , au plus une semaine
refaire bouillir en ajoutant 50 grammes de sucre
(de tout ceci dépend la réussite de la confiture, cet échelonnement est prévu pour confire les morceaux de citre, ils seront bien cuits à l'intérieur)
N'oubliez pas de remuer pendant la cuisson et entre 2 cuissons
Mieux vaut refaire cuire que cuire trop longtemps



Ingredients:

pour 4 kg de gigerine, prévoyez 2 kg de sucre semoule, 2 oranges et 2 citrons

Préparation:

Couper la courge en tranches, les peler à l'aide d'un couteau tranchant et les épépiner (sinon vous aurez des graines dans votre confiture et c'est pas très bon!!)

Ensuite, émincez le tout en tranches fines ou en cubes. Maman a modernisé la recette de ma grand-mère en servant cette fois de son robot. J'ai ouvert de grands yeux de stupéfaction, puis me suis vite rendue compte qu'elle avait raison, car ainsi, nous gagnions en temps et en précisions.... La version tranches fines est bien plus pratique pour faire par la suite des tartes ou tout simplement pour tartiner du pain...

Ajoutez le sucre et faites macérer toute une nuit avec les oranges et les citrons eux aussi émincés en tranches très fines.

Le lendemain, dans une bassine à confiture ou une marmite à fond épais, faites cuire une première fois 1 heure à feu doux. Puis laissez refroidir.

Cuire à nouveau 1/2 heure et laissez refroidir.

Cuire enfin 1/2h et mettre en pot la confiture bouillante.

Fermez immédiatement les pots et les retourner (stérilisation à chaud). Laissez refroidir vos pots têtes en bas et préparez pendant ce temps de jolis étiquettes!!

La cuisson en trois temps permet de "solidifier" cette confiture qui a tendance à rester très liquide, mais aussi elle confère à la gigerine une couleur transparente et mielleuse, un vrai délice!!

Cette recette fait partie des recettes de vieilles confitures, mais si vous pouvez trouver de la gigerine, essayez la