

# Confitures de Noël

Des confitures bien parfumées pour attendre Noël ; avec ou sans fruits à coque selon vos invité(e)s. A cuire en deux fois. La plupart des ingrédients peuvent être modifiés...

Confiture de Noël avec des noix	Confiture de Noël sans fruit à coque
2 Kg de coings 2 l. d'eau Jus d'un demi-citron  2 Kg de pommes. 2 Kg de sucre cristallisé. 200 g. de raisins secs golden 200 g. de dattes 200 g. de pruneaux 200 g. de noix décortiquées hachées. 200 g. de citronat (écorces de citron confite). 2 citrons, zeste et jus <u>Epices :</u> 7 g. de poivre 7 g. de cannelle 7 g. de badiane Rhum, 10 cl.	2 Kg de coings 2 l. d'eau Jus d'un demi-citron  2 Kg de poires. 2 Kg de sucre cristallisé 2 pamplemousses roses 250 g. de raisins secs sultanine 200 g. de dattes 200 g. de pruneaux 250 g. d'orangeat (écorces d'orange confite). 2 citrons, zeste et jus <u>Epices :</u> 5 g. de poivre 7 g. de cannelle 7 g. de cardamome 2 gousses de vanilles

1. Préparer l'eau de coings. Couper en 4 ou 6 des coings mûrs lavés, et enlever les restes des fleurs. Ajouter le jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Faire bouillir à petit bouillon une heure au moins dans l'eau. Arrêter la cuisson quand les coings sont cuits (tester avec la pointe d'un couteau). Passer à l'étamine (presser pour extraire le jus). Eventuellement rajouter un peu d'eau.
2. Pour les pamplemousses, prélever le zeste et peler à vif. Eplucher les quartiers pour enlever la peau blanche. Ebouillanter le zeste et le couper en très fines lamelles.
3. Pour les pruneaux et les dattes, dénoyauter, couper en fines lamelles comme pour les fruits confits.
4. Mettre à macérer une journée environ dans cette eau de coings les fruits frais, et tous les ingrédients hormis le sucre, le citron et les pruneaux.
5. Le jour suivant, remettre dans votre bassine à confiture, et porter à ébullition.
6. Ajouter peu à peu le sucre, et quand l'ébullition a repris ajouter pruneaux, zeste et jus de citron. Laisser cuire 30 à 40 mn.
7. Vérifier que votre confiture prendra bien (une cuillère sur une assiette froide) et que les épices vous conviennent. Sinon rectifier.
8. Ajouter le rhum au dernier moment, le cas échéant.
9. Mettre en pot rapidement, fermer à chaud. Mettre sous clef éventuellement...

