

Confiture de Noël

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 40 minutes environ
Repos : 12 heures

Pour environ 6 pots de 375 g :

500 g de pommes
1 kg de poires mûres à point
200 g de poires séchées
100 g de pruneaux
100 g de dattes
200 g de figues sèches
200 g d'abricots secs
100 g de raisins secs
150 g de cerneaux de noix
150 g d'amandes mondées
1 citron et 2 oranges
1 bonne pincée de cannelle
1 kg de sucre cristallisé

Laver le citron et les oranges en les brossant. Râper leur zeste et presser leur jus. Réserver. Laver les pommes et les poires sans les peler.

Les couper en petits morceaux, puis les mettre dans une grande casserole. Ajouter 2 petits verres d'eau et porter sur feu doux.



Laisser cuire à couvert environ 20 minutes jusqu'à ce que les fruits soient cuits à point.

Retirer du feu. Passer les fruits

au tamis pour recueillir le jus dans la grande casserole. Les fruits cuits serviront pour une autre recette.

Dans la grande casserole, ajouter les jus et les zestes d'agrumes.

Ajouter les fruits secs (sauf les noix et les amandes) coupés en petits morceaux. Laisser reposer 12 heures.

Au bout de ce temps, verser le jus dans une bassine à confitures. Ajouter la cannelle et le sucre.

Remuer et porter à ébullition en mélangeant et en écumant.

Laisser cuire 5 à 10 minutes avant d'ajouter les noix concassées et les amandes coupées en morceaux.

Prolonger la cuisson encore 5 à 10 minutes jusqu'à consistance nappante. Remuer et écumer.

Mettre en pots la confiture encore chaude. Couvrir les pots et les étiqueter.

(Copyright : photo F.O.D/CE-DUS)