

Recette n° 247 : confitures trop liquides, le remède



Quel est ce marin renommé :

- Nicolas Sarkozy ?
- Harry Rozelmack ?
- Rémi Gaillard ?
- Alain Juppé ?
- Frédéric Bourdier ?



Quelle est cette star renommée :

- Martine Aubry ?
- Rama Yade ?
- Claire Chazal ?
- Jacqueline Le ?
- Isabelle Béclin ?

La consistance des confitures est affaire de goût personnel : certains les aiment fermes, d'autres moins. Pour ma part, cela m'indiffère pourvu qu'elles soient bonnes.

Toutefois, je reconnais que des confitures trop liquides, cela n'est pas agréable ; pour peu que la tranche de pain ait des trous, il en coule partout... Cet été 2011, mes confitures de raisin étaient trop liquides malgré plus de deux heures de cuisson*. J'ai donc cherché un remède et pense l'avoir trouvé et il a été le suivant :

- 1 - j'ai acheté de la pectine en sachets (Vitpris Alsa) de 37 g chacun
- 2 - dans un bol, j'ai mis le contenu d'un tel sachet avec deux cuillers à soupe de sucre en poudre, et j'ai remué
- 3 - j'ai mis le tout dans une petite casserole avec un dl d'eau, remué et porté à ébullition quelques secondes, puis retiré du feu
- 4 - dans une grande casserole, j'ai porté à ébullition ma confiture liquide (2 litres et demi)
- 5 - j'ai versé le contenu de la petite casserole dans la grande et laissé bouillir 2 minutes en touillant énergiquement (cuiller en bois)
- 6 - j'ai mis en pots aussitôt
- 7 - après trois jours de repos, mes confitures n'étaient plus liquides

* mea culpa, mea maxima culpa : j'avais commis deux fautes impardnables :

1 - j'avais cueilli mes raisins entre deux grosses pluies et les avais cuits sans les égréner : ils étaient donc gorgés d'eau

2 - j'avais 4 kg de jus de raisin (ouf !) auxquels j'ai ajouté sans faiblir 4kg de sucre et fait tout d'un coup, ce qu'il ne faut jamais faire