

Recette n° 248 : confitures de bananes et oranges

Ingrédients pour 6 pots moyens (quantités non critiques)

- 1 - cinq bananes pas trop mûres (830 g non épluchées)
- 2 - un beau citron (140 g)
- 3 - quatre belles oranges (870 g)
- 5 - un demi-litre de jus d'orange pur fruit
- 6 - un kilog et demi de sucre

Préparation

- 1 - zester et presser le citron
- 2 - éplucher et couper les bananes en rondelles, les mélanger aussitôt au jus et au zeste de citron
- 3 - mélanger au sucre et au jus d'orange, et faire chauffer à feu doux (5 minutes après début de l'ébullition)
- 4 - couper les oranges en huitièmes sans les éplucher, mélanger au reste, reporter à ébullition
- 5 - après 5 minutes d'ébullition, séparer les morceaux de bananes et les réserver
- 6 - passer le reste au mixer le plus fin possible
- 7 - incorporer les morceaux de bananes réservés, et porter encore à ébullition
- 8 - laisser bouillir à feu moyen en remuant doucement à la cuiller de bois
- 9 - à partir de 15 minutes de cuisson, faire le test de la consistance (une goutte sur une assiette froide ne doit pas couler)
- 10 - quand c'est à point, mettre en pots, visser les couvercles, retourner quelques minutes pour stériliser
- 11 - remettre les pots à l'endroit, étiquetter et laisser refroidir avant de consommer

Observations

- 1 - recette effectuée à Quiberon en septembre 2011 : confiture très parfumée à la banane (si on n'aime pas ça, s'abstenir...)
- 2 - la phase délicate et fastidieuse est celle de la séparation bananes/oranges, qui n'a pour objet que de donner une consistance particulière à la confiture (tronçons de bananes) ; si on n'attache pas d'importance à cette texture, on peut tout passer à la moulinette : c'est plus rapide.