



Recette

## CONFITURE DE REINES-CLAUDES

Une recette de Gustave (auteur : Eva)



© www.gustave.tv

Une gourmandise dorée préparée avec les fameuses prunes vertes.

**Préparation : 25 min - Repos : 12 heures (macération) - Cuisson : environ 25 min - Niveau : moyen**

**Ingédients pour obtenir environ 1,5 kg de confiture soit 4 pots de 375 g :**

- 1,2 kg de reines-claude (soit 1 kg sans les noyaux)
- 800 g de sucre cristallisé
- 1 petit citron

Rincez les reines-claude à l'eau froide, essuyez-les, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Pressez le citron.

Disposez-les dans un plat, arrosez-les avec le jus de citron, couvrez-les de sucre, mélangez et couvrez le plat de film alimentaire. Laissez macérer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Stérilisez les pots à confiture et leurs couvercles en les passant pendant 10 minutes dans un four à 100°C (thermostat 3-4) ou en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 5 minutes (retirez-les avec une pince et retournez-les sur un linge propre pour les égoutter, ne les essuyez pas avec un torchon afin d'éviter les peluches).

Versez les reines-claude, le sucre et le jus de citron dans une bassine à confiture (ou une cocotte) et portez doucement à ébullition tout en remuant. Eliminez les impuretés et la mousse qui se forme à la surface à l'aide d'une écumeoire. Faites cuire à feu doux pendant environ 10 minutes.

Au bout de ce temps, sortez les reines-claude du sirop à l'aide d'une écumeoire et gardez-les de côté.

Faites cuire le sirop à feu vif jusqu'à ce que le thermomètre à sucre affiche 110°C.

*Si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, observez que la surface du sirop se couvre de bulles.*

Remettez les reines-claude dans le sirop et portez à nouveau à ébullition. Continuez la cuisson à feu doux pendant environ 5 minutes tout en remuant et en écumant régulièrement.

Quand les reines-claude deviennent translucides et s'enfoncent dans le sirop, vérifiez le goût et l'épaisseur de votre confiture (le thermomètre à sucre indique 105°C) : versez-en une cuillère sur une coupelle froide (après avoir passé cette coupelle vide 5 minutes au réfrigérateur ou au congélateur), quand la confiture coule doucement sans être liquide, retirez la bassine du feu.

Versez la confiture dans les pots à l'aide d'un entonnoir ou d'une louche (veillez à bien répartir les fruits). Otez les salissures faites sur les côtés et sur les bords à l'aide d'une serviette humide très propre. Fermez les pots, retournez-les et laissez-les ainsi pendant 24 heures (cela vous évitera de les stériliser).

.....

#### *Bon à savoir*

- Choisissez de belles reines-claude mûres et saines.
- Conservez la confiture à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
- Le temps de cuisson ne doit pas être trop court, ni trop poussé : au bout d'une cuisson trop longue vous obtiendrez la consistance désirée, mais au détriment du goût et du parfum.

© tous droits réservés Gustave.tv 2005/2009 | Toute reproduction sans autorisation des documents présents sur le site est interdite

