

Confiture de Citre ou Gigérine ou Pastèque à confiture

Description

Je vous partage ici la recette d'un fruit que je ramène à l'automne (Toussaint) de l'Hérault. Pour la culture de ce fruit, voir article suivant.

<https://www.escapadeslr.com/recettes-de-cuisine-confiture-de-citre-ou-gigerine-696.html>

Recettes de cuisine Languedoc-Roussillon

Une vieille recette de confiture aussi délicieuse qu'originale

Découvrez cette très vieille recette de confiture d'un fruit oublié : **la Citre, appelée aussi Gigérine, pastèque à confiture ou Méréville (merveille) en Provence.**

La **Citre** est une **sorte de pastèque**, introduite en France au 16ème siècle, qui ne se consomme pas crue mais uniquement confite. Elle fit la réputation des confiseurs du sud de la France, et bien que presque oubliée, on la trouve encore sur quelques marchés de la région.

Un fruit à redécouvrir dans cette recette de **confiture à la couleur dorée avec ses morceaux de fruits confits qui semblent avoir emprisonné le soleil. Idéal pour égayer les petits déjeuners hivernaux.**

Toutefois **la confiture de Citre se mérite un peu**, au vu de son temps de préparation : **3 à 4 jours pour obtenir cette « merveille » de confiture.**

La méthode consiste à la cuire et la laisser macérer dans le sucre afin de la confire lentement pour obtenir de délicieux morceaux de fruit translucides et croquants.

Confiture de citre : Jour 1



Couper la Citre en tranches et peler celles-ci à l'aide d'un couteau tranchant avant de les épépiner. C'est la partie la plus longue de la préparation.

Couper la chair en petits dés (environ 1 cm).

Peser la chair avant de la mettre dans une marmite et ajouter le sucre (400gr de sucre par kilo de chair).

Mélanger plusieurs fois pour éviter que le sucre ne reste au fond.

Recouvrir le mélange avec les oranges et les citrons coupés en rondelle, couvrir la marmite d'un couvercle ou d'un chiffon et laisser mariner toute une nuit pour débiter le confisage.

Confiture de citre : Jour 2



Le mélange est plus liquide car la chair de la Citre a commencé à perdre son eau, remplacée par le sucre.

Cuire une première fois pendant **1 heure à feu moyen en remuant régulièrement pour bien mélanger le sucre.**

Couper le feu et laisser refroidir la préparation avant de la couvrir et de la laisser mariner jusqu'au lendemain.

Confiture de citre : Jour 3



Remettre la marmite sur le feu, feu vif cette fois, et **cuire pendant 30 minutes en remuant régulièrement.**

La magie opère et la chair de la Citre commence à devenir translucide, signe que le sucre remplace l'eau dans la pulpe. Le fruit se confit doucement pour obtenir des morceaux translucides fermes et croquants.

Couper le feu et laisser refroidir la préparation avant de la couvrir et de la laisser mariner jusqu'au lendemain.

Confiture de citre : Jour 4



Les morceaux de fruits ont encore confit et prennent une belle couleur dorée. On touche au but.

Retirer les écorces d'orange et de citron.

Variante : on peut laisser les écorces en les coupant en petit morceaux pour une confiture plus amère, un peu comme une marmelade.

Stériliser les pots à confiture : les laver et les mettre au four à 120 C° (ne pas mettre les couvercles) pendant 15 minutes. Pour stériliser les couvercles les faire bouillir quelques minutes.

Remettre une dernière fois la marmite sur le feu et **cuire à feu moyen (petit bouillon), jusqu'à ce que la température atteigne environ 105 C°, pendant au moins 45 minutes en remuant souvent.**

Attention à ce que la confiture ne chauffe pas trop car elle pourrait attacher, se colorer et prendre un goût de caramel amer.

Pour savoir si la confiture est prête, faire le test de la goutte : faites tomber une goutte de confiture sur une assiette froide, attendre qu'elle refroidisse un peu, et incliner l'assiette.

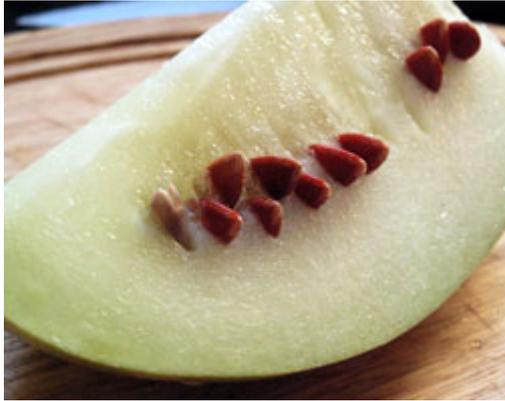
Si la goutte de confiture fige et ne coule pas : la confiture est prête.

Mettre la confiture en pot, fermer le couvercle et poser les pots à l'envers (sur le couvercle) pendant 30 minutes afin de stériliser et « fermer » le pot.

Enfin la récompense tant attendue, une belle gelée à la couleur dorée et ses fruits translucides bien confits. **Un régal !**

Confiture de Citre ou Gigérine en image





default watermark



Categorie

1. articles

2. recettes de cuisine
3. SRHGx

Tags

1. citre
2. gigérine
3. recette

date créée

14 décembre 2022

Auteur

cblancke

default watermark