Confiture de Citre ou GigÃ©rine ou PastÃ¨que Ã confiture

Description

Je vous partage ici la recette dâ??un fruit que je ramÃ¨ne Ã lâ??automne (Toussaint) de lâ??HÃ©rault. 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 dÃ©licieuse quâ??originale

DÃ©couvrez cette trÃ¨s vieille recette de confiture dâ??un fruit oubliÃ© : **la Citre, appelÃ©e aussi GigÃ©rine, pastÃ¨que Ã confiture ou MÃ©rÃ©ville (merveille) en Provence**.

default watermark

La **Citre** est une **sorte de pastÃ¨que, introduite en France au 16Ã¨me siÃ¨cle, qui ne se consomme pas crue mais uniquement confite. Elle fit la rÃ©putation des confiseurs du sud de la France, et bien que presque oubliÃ©e, on la trouve encore sur quelques marchÃ©s de la rÃ©gion.**

Un fruit Ã redÃ©couvrir dans cette recette de **confiture Ã la couleur dorÃ©e avec ses morceaux de fruits confits qui semblent avoir emprisonnÃ© le soleil. IdÃ©al pour Ã©gayer les petits dÃ©jeuners hivernaux.**

Toutefois **la confiture de Citre se mÃ©rite un peu**, au vu de son temps de prÃ©paration **: 3 Ã 4 jours pour obtenir cette Â« merveille Â» de confiture**.

La mÃ©thode consiste Ã la cuire et la laisser macÃ©rer dans le sucre afin de la confire lentement pour obtenir de dÃ©licieux morceaux de fruit translucides et croquants.

Confiture de citre : Jour 1



Couper la Citre en tranches et peler celles-ci Ã lâ??aide dâ??un couteau tranchant avant de les Ã©pÃ©piner. Câ??est la partie la plus longue de la prÃ©paration.
Couper la chair en petits dÃ©s (environ 1 cm).

Peser la chair avant de la mettre dans une marmite et ajouter le sucre (400gr de sucre par kilo de chair).
MÃ©langer plusieurs fois pour Ã©viter que le sucre ne reste au fond.

default watermark

Recouvrir le mÃ©lange avec les oranges et les citrons coupÃ©s en rondelle, couvrir la marmite dâ??un couvercle ou dâ??un chiffon et laisser mariner toute une nuit pour dÃ©buter le confisage.

Confiture de citre : Jour 2



Le mÃ©lange est plus liquide car la chair de la Citre a commencÃ© Ã perdre son eau, remplacÃ©e par le sucre.

Cuire une premiÃ¨re fois pendant **1 heure Ã feu moyen en remuant rÃ©guliÃ¨rement pour bien mÃ©langer le sucre.**

Couper le feu et laisser refroidir la prÃ©paration avant de la couvrir et de la laisser mariner jusquâ??au lendemain.

Confiture de citre : Jour 3



Remettre la marmite sur le feu, feu vif cette fois, et **cuire pendant 30 minutes en remuant rÃ©guliÃ¨rement.**

La magie opÃ¨re et la chair de la Citre commence Ã devenir translucide, signe que le sucre remplace lâ??eau dans la pulpe. Le fruit se confit doucement pour obtenir des morceaux translucides fermes et croquants.

default watermark

Couper le feu et laisser refroidir la prÃ©paration avant de la couvrir et de la laisser mariner jusquâ??au lendemain.

Confiture de citre : Jour 4



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

Retirer les Ã©corces dâ??orange et de citron.
Variante : on peut laisser les Ã©corces en les coupant en petit morceaux pour une confiture plus amÃ¨re, un peu comme une marmelade.

StÃ©riliser les pots Ã confiture : les laver et les mettre au four Ã 120 CÂ° (ne pas mettre les couvercles) pendant 15 minutes. Pour stÃ©riliser les couvercles les faire bouillir quelques minutes.

Remettre une derniÃ¨re fois la marmite sur le feu et **cuire Ã feu moyen (petit bouillon), jusquâ??Ã ce que la tempÃ©rature atteigne environ 105 CÂ°, pendant au moins 45 minutes en remuant souvent.**

Attention Ã ce que la confiture ne chauffe pas trop car elle pourrait attacher, se colorer et prendre un goÃ»t de caramel amer.

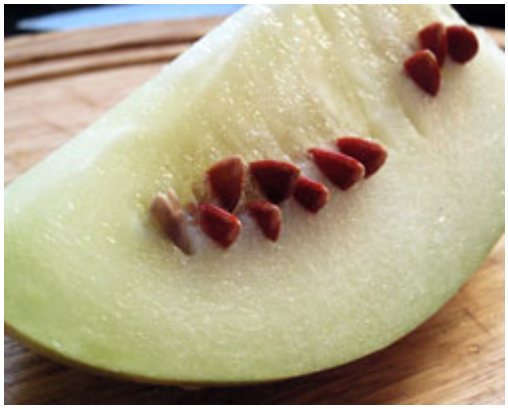
Pour savoir si la confiture est prÃªte, faire le test de la goutte : faites tomber une goutte de confiture sur une assiette froide, attendre quâ??elle refroidisse un peu, et incliner lâ??assiette.
Si la goutte de confiture fige et ne coule pas : la confiture est prÃªte.

Mettre la confiture en pot, fermer le couvercle et poser les pots Ã lâ??envers (sur le couvercle) pendant 30 minutes afin de stÃ©riliser et Â« fermer Â» le pot.

Enfin la rÃ©compense tant attendue, une belle gelÃ©e Ã la couleur dorÃ©e et ses fruits translucides bien confits. **Un rÃ©gal !**

Confiture de Citre ou GigÃ©rine en image





default watermark





default watermark









default watermark



Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx
3. to check

Tags

1. citre
2. gigÃ©rine
3. recette

date crÃ©Ã©e
14 dÃ©cembre 2022
Auteur
cblancke