

Confiture de mirabelles confites [avec 25 % de sucres ajoutés]



“ Dans mon jardin, il y a un mirabellier. Dès que j’ai acquis ce jardin en février dernier, la ville de Strasbourg m’a fait savoir que cet arbre serait coupé dès l’automne. Il n’a jamais été taillé et certaines très grosses branches risquent de se briser. En partant en vacances, je croyais bien ne jamais avoir la chance d’en cueillir. Imaginez ma surprise! Avec le retard de saison, j’ai eu la chance de faire deux cueillettes de plus de 5 kg de fruits très mûrs avec une petite odeur de début de fermentation. Voici une recette de confiture dont les fruits très murs ont rendus beaucoup d’eau. Pour contrecarrer le degré de mûrissement et l’eau rendu, j’ai préféré confire les fruits par de longues cuissons. Comme vous le savez, j’aime les confitures allégées en sucre... celle-ci l’est !”

Les Ingrédients :

- 5 à 5,5 kg de [mirabelles](#)
- 1,25 kg de sucre (ici de canne blond)

Les Étapes :

Immergez les fruits dans l’eau.

A l’aide de vos doigts, coupez les [mirabelles](#) en deux, retirez les noyaux puis frottez les parties noircies sous l’eau.

Déposez les fruits dénoyautés dans une grande casserole. Pesez.

Ajoutez le sucre à raison de 250 g pour chaque kg de [mirabelles](#) dans une grande casserole.

Couvrez et laissez reposer le temps que les [mirabelles](#) rendent leur eau de végétation.

Retirez le couvercle de la casserole. Amenez lentement à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire entre 2 et 5 heures en fonction de la quantité d’eau de végétation rendue par les fruits. Au final, le sirop doit réduire d’environ la moitié.

Éteignez le feu.

Une fois refroidie, si la confiture est épaisse à souhait, réchauffez puis mettez en bocaux. Dans le cas contraire, répétez l’opération une seconde voire une troisième fois.

Et Que Dire De Plus ?

→ Méthode de stérilisation et mise en bocaux : Déposez les pots ou bocaux en position couchée sur les grilles du four, en prenant soin de diriger l'ouverture des contenants vers le fond du four. Chauffez ensuite le four à 110°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez au moins 1 heure de stérilisation. Attention! Il faut déposer les pots dans un four froid. Pour ce qui est des couvercles, déposez-les dans une casserole remplie d'eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d'ébullition. Avec la louche stérile, versez la confiture bouillante dans les bocaux stérilisés à 110°C et tout juste sortis du four. Au contact de la confiture bouillante (plus de 100°C) l'absence de choc thermique ne fera pas éclater le bocal en verre. Déposez les couvercles en prenant soin de ne pas toucher l'intérieur du couvercle. Scellez les couvercles en les vissant à l'aide d'un torchon propre. Je ne renverse jamais les bocaux côté couvercle! En fait, si la partie métallique du couvercle se trouve à être légèrement abîmée (invisible à l'œil nu), cela favorisera l'oxydation de vos conserves... soit leur noircissement et un goût métallique. Une fois les couvercles vissés, laissez refroidir les contenants à température ambiante. En refroidissant, les couvercles seront aspirés pas la succion causée par la chaleur interne des contenants. Vous entendrez à ce moment un 'ploc!'. C'est à ce moment qu'ils deviennent hermétiques. Afin de s'assurer que tous les contenants sont hermétiques, appuyez avec votre doigt au centre des couvercles : ils sont hermétiques s'ils ne bougent pas. Dans le cas contraire, si les contenants sont froids et que de l'air y entre (vous entendrez un petit 'pschhh - pschhh!' à la pression et décompression du doigt)... alors ils ne sont pas hermétiques! Dans le cas où un contenant ne serait pas hermétique... pas grave, conservez-le au frais et consommez la confiture! Dans le cas où les contenants sont hermétiques, conservez-les dans un endroit sombre et aéré. Une fois entamée, la confiture se conservera entre 2 à 8 semaines au réfrigérateur avant que la moisissure ne vienne s'y installer. Si tel est le cas, raclez les moisissures avec une cuillère et changez de couvercle (propre). Vous pouvez quand même la consommer. Sachez qu'à partir de la première apparition des moisissures, la confiture devra être consommée très rapidement. Pour éviter de la perdre, l'idéal est de les cuisiner. Vous pouvez en faire des sablés à la confitures ou encore des tartes.