



Recette n°1 Confiture de Noël alsacienne

Par CuisineAZ
55 min
Facile

Voici un petit cadeau de Noël parfait pour glisser dans un panier gourmand ! Poires, pommes, abricots, noisettes, noix, vanille... De délicieuses saveurs de fruits frais et de fruits secs se mêlent dans cette confiture de Noël alsacienne. Une recette originale à offrir ou à proposer lors de votre repas de fête avec du foie gras et du pain d'épices.

INGRÉDIENTS : 4 PERSONNES

- 2 poires
- 1 pomme
- 30 cl de jus de pomme
- 8 dattes
- 6 pruneaux
- 6 abricots secs
- 30 g d'écorces d'oranges confites
- 170 g de sucre en poudre
- 30 g de noix
- 30 g de noisettes
- 1 orange
- 1 citron
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

- Préparation 20 min
- Cuisson 35 min

1. Lavez l'orange et le citron. Prélevez leur zeste puis leur jus. Réservez.

2. Lavez les poires et la pomme. Coupez-les et épépinez-les sans les peler. Placez-les dans une grande casserole ou une bassine à confiture. Ajoutez le jus de pomme, le sucre en poudre, les jus et zestes d'orange et de citron ainsi que la gousse de vanille fendue en deux. Faites chauffer à feu doux pendant une vingtaine de minutes.

3. Pendant ce temps, concassez grossièrement les noix et les noisettes. Coupez les pruneaux, les dattes, les abricots secs et les écorces d'oranges confites en petits dés. Ajoutez-les dans la confiture. Poursuivez la cuisson pendant une quinzaine de minutes. Retirez la casserole du feu.

4. Versez dans des pots à confiture préalablement stérilisés. Retournez les pots jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids.

ASTUCES : Cette recette de confiture de Noël peut se décliner avec d'autres fruits secs : figues séchées, raisins secs, amandes... Et vous pouvez également ajouter des épices (cannelle, muscade...) pour une confiture encore plus savoureuse.



Recette n°2 Confiture de Noël

Video : <https://youtu.be/OxawEmFTTOE>

Ingrédients

- 1 citron - zeste et jus (50 ml) (bio)
- 2 oranges (bio)
- 500 g de pommes
- 1 kg de poires bien mûres
- 100 g de pruneaux dénoyautés
- 100 g de dattes
- 200 g de figes sèches
- 200 g d'abricots secs
- 100 g de raisins secs
- 150 g de cerneaux de noix
- 150 g d'amandes
- 1 pincée de cannelle & badiane anis étoile
- 1 kg de sucre roux

Préparation

1. D'abord, prendre le temps de brosser le citron et les oranges sous l'eau courante. Râper leur zeste et presser leur jus, puis réserver.
2. Laver les pommes et les poires sans les peler puis les couper en petit dés. Les mettre dans une grande casserole, ajouter 2 verres d'eau et faire cuire à couvert durant une trentaine de minutes.
3. Quand les fruits sont bien cuits, les retirer du feu et les passer au tamis pour récupérer le jus. Les fruits cuits pourront être utilisés comme compote pour un fourrage ou une tarte.
4. Dans une bassine à confiture, mélanger les ingrédients : les jus, les zestes, les fruits secs (sauf les noix et les amandes) coupés en petit morceaux, ajouter la cannelle et les épices de votre goût et rajouter le sucre roux puis porter à ébullition et laisser cuire 10 min à petit bouillon sans cesser de mélanger.
5. Ajouter les noix et les amandes concassées à cette recette de Noël et prolonger la cuisson de 10 min.
6. Vérifier la cuisson de cette confiture de fruits en procédant au test de l'assiette froide, mettre immédiatement en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.