

Confiture de Noël



Confiseries **Facile**

Préparation : 1 h

Cuisson : 15 mn

Longtemps considérées comme un produit de luxe, les confitures se banalisent au début du 19^e siècle grâce à la découverte du sucre de betterave. Aujourd'hui, elles sont considérées comme un véritable aliment de plaisir. Mais pourquoi ne pas aller plus loin, en dégustant une véritable merveille ? Aujourd'hui, je cuisine la confiture de Noël !

Ingrédients

- 2 kilos de coings
- 2 litres d'eau
- jus d'une orange
- jus d'un citron
- 250 g de figues séchées
- 150 g de dattes
- 120 g de pruneaux séchés
- 200 g d'abricots secs
- 100 g de raisins de smyrne
- 1 poire confite
- 50 g d'écorce d'orange confite
- 50 g d'écorce de citron confit
- 50 g d'angélique confite
- 150 g d'amandes émondées et hachées grossièrement
- 150 g de cerneaux de noix brisés.
- 1 kg de sucre
- 1 cc de cannelle
- 1 pointe de couteau de cardamome moulu
- 1 étoile de badiane
- 5 g d'anis

Préparation

- 1 Essuyez chaque coing avec du papier absorbant afin d'éliminer le duvet qui les recouvre. Lavez les fruits. Coupez-les en quartiers en prenant soin d'ôter les queues et les fleurs.
- 2 Mettez les coings dans une grande casserole. Recouvrez-les d'eau et portez-les à ébullition. Laissez mijoter 1 heure environ. Au bout de ce temps, recueillez le jus à l'aide d'un chinois.
- 3 J'ai ainsi pu récupérer 1300g de jus de coings!
- 4 Coupez les figues, les pruneaux, les abricots en petits dés. Fendez les dattes en deux, enlevez les noyaux et coupez-les également en petits morceaux. Coupez finement l'angélique, l'écorce d'orange et de citron ainsi que la poire confite. Pressez le jus de l'orange et du citron.
- 5 Mettez le jus de coings dans une bassine à confiture. Ajoutez-y le sucre, les dattes, les pruneaux, les figues et les abricots. Puis, mettez les raisins de Smyrne, les écorces d'orange et de citron, la poire, l'angélique, les jus de fruits et les épices.
- 6 Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes à petits bouillons. Au bout de ce temps, ajoutez les noix et les amandes. Donnez un dernier bouillon pendant 5 minutes. Vérifiez la nappe et mettez aussitôt en pots puis couvrez.
- 7 Que dire.... C'est un vrai délice! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

