

“La Confiture de Méréville”

Ingrédients

On l'appelle
gégéride,
gégérine,
gingérine,
gigérine,
méréville
ou citre

- 1 Méréville (ou un fruit similaire de votre choix, pelé et épépiné)
- 500 g de sucre par kilo de fruits
- 1 citron ou 1 orange (selon votre préférence, pour apporter une note acidulée)
- Un peu d'eau (si nécessaire)



Préparation

1. Préparer les fruits :

Commencez par laver et peler les fruits de Méréville. Coupez-les en tranches fines, puis épépinez-les soigneusement. Ensuite, découpez les fruits en petits morceaux de taille uniforme pour une cuisson homogène.

2. Macération des fruits :

Placez les morceaux de fruits dans un grand bol ou une bassine, puis ajoutez 500 g de sucre pour chaque kilo de fruits. Mélangez bien pour enrober les fruits de sucre. Ajoutez ensuite un citron ou une orange, émincé(e) en tranches fines. Cela permet aux fruits de libérer leur jus et aux arômes de se développer.

3. Première cuisson :

Le lendemain, versez la préparation de fruits macérés dans une marmite ou une bassine à confiture. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 1 heure à feu moyen, en remuant régulièrement pour éviter que la confiture n'attache au fond de la marmite.

4. Refroidissement entre chaque cuisson :

Une fois cette première cuisson terminée, retirez la marmite du feu et laissez refroidir la confiture à température ambiante pendant environ 1 heure. Ce temps de refroidissement permet aux saveurs de se concentrer et à la confiture d'atteindre la bonne consistance au fur et à mesure des cuissons successives.

5. Deuxième cuisson :

Remettez la marmite sur le feu pour une deuxième cuisson d'environ 30 minutes. Veillez à bien remuer pour que la confiture n'accroche pas et surveillez régulièrement la texture. À ce stade, la confiture commence à prendre une belle couleur dorée et translucide.

6. Troisième cuisson :

Une fois la deuxième cuisson terminée, laissez à nouveau refroidir la confiture pendant environ 1 heure. Ensuite, procédez à une troisième cuisson d'environ 30 minutes. Vous saurez que la confiture est prête lorsqu'elle a une belle couleur ambrée et qu'elle a absorbé presque tout son jus. La texture doit être épaisse et mielleuse. Si vous en avez, vous pouvez tester la consistance en déposant une petite goutte de confiture sur une assiette froide et en la faisant glisser ; si elle ne coule plus, la confiture est prête.

7. Mise en pot :

Une fois la confiture prête, versez-la immédiatement dans des pots en verre stérilisés, tout en laissant un petit espace en haut de chaque pot. Fermez les pots avec des couvercles propres et stérilisés. Retourner tous les pots pour laisser refroidir la tête en bas. Ainsi on obtient une merveille de texture, de goût et de couleur.