

Confiture cerises et citron

Une gourmandise à savourer toute l'année

Bonjour à toutes et tous

Dans le Gers, il n'est pas rare de croiser, au détour d'un chemin, un vieux cerisier dressé comme un gardien des coteaux. J'ai toujours eu l'impression qu'ils marquaient autrefois les limites des parcelles rurales ou l'entrée des fermes. Ces vénérables cerisiers donnent encore des fruits rouges vif et brillants. Les heureux détenteurs de ces cerises ont donc tout le loisir de ces généreuses récoltes

L'année dernière, un voisin des coteaux nous a offert un panier débordant de cerises, "pour les plus-si-petits gourmands", a-t-il dit avec un sourire. Il y en avait tant que nos quatre appétits ne pouvaient suffire. J'ai alors opté pour la plus délicieuse des méthodes pour conserver ces gourmandises s : la confiture de cerises.

Les cerises étant naturellement très sucrée, l'ajout du sucre pour la conservation peu conduire à une préparation saturée en sucre. J'ai trouvé l'équilibre en y glissant de zeste de citron – pour contrebalancer le sucre et rehausser le fruit d'une pointe d'acidité vive. Cette recette a fait l'unanimité à la maison, au point de nous accompagner avec bonheur tout au long de l'année.

Cette année, alors que la nouvelle récolte de cerises est arrivée, j'ai refait le plein auprès de ma productrice favorite. Et puisque la session confiture s'annonce ce week-end, je me suis dit que peut-être, vous aussi, aimeriez glisser cette douceur dans vos bouches. La voici, pour que le plaisir soit partagé. Bonne journée !

- CONFITURE CERISES & CITRON -



Recette : Confiture cerises et citron

- ☐ **Saison** : Juin
- ☐ **Temps de préparation** : 40 min
- ☐ **Temps de Cuisson** : 1 h

Ingrédients

Pour 4 à 6 pots :

- 2 kg de cerises (idéalement noires)
- 1 citron (zestes et jus)
- 750g de sucre

Réalisation

- Lavez soigneusement les cerises et dénoyautez-les. Prélevez les **zestes** du citron à l'aide d'une râpe fine, puis pressez le **jus**/ Lavez et dénoyautez les cerises. Déposez les cerises, le sucre, le jus et les zestes dans un grand faitout. Mélangez bien et laissez macérer 1 h à température ambiante. (cf. 1)
- À l'issue de ce temps, portez à feu vif pour faire fondre le sucre. Si les cerises rendent peu de jus, ajoutez un demi-verre d'eau pour amorcer la cuisson.
- Faites cuire au moins 1/2 heure à feu moyen. À ce stade, vous pouvez mixer la confiture partiellement pour garder des morceaux, ou plus finement selon la texture souhaitée.
- Poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la confiture épaisse. Vérifiez la prise à l'aide du test de l'assiette froide : une goutte de confiture placée dans une assiette ne doit plus couler si elle est prête.

Mise en pots :

- Ébouillantez bords et couvercles de vos pots à confiture. Versez la confiture **encore chaude**, fermez aussitôt et retournez les pots. Laissez **refroidir tête en bas** avant de stocker.

Astuces :

- Cette confiture peut s'utiliser en tartines, pour garnir des gâteaux

basques, [tartes à la confiture \(exemple\)](#). Elle peut aussi être servie avec du fromage pour un mets sucré salé.

- Elle peut aussi s'utiliser en coulis : détendue à la casserole avec un peu d'eau chaude ou de jus de citron, la confiture devient un coulis pour **panna cotta**, **fromage blanc**, ou une **glace maison**.
- **Variantes** : Vous pouvez ajouter des feuilles de verveine citronnelle lors de la cuisson pour une note de finesse, ou encore du kirsh pour une saveur plus profonde
- **Conservation** : Dans un endroit frais, à l'abri de la lumière, elle se conserve au moins **un an**.



Confiture cerises et citron