

Confiture de prunes sauvages

Bonjour à toutes et tous

S'installer dans une vieille maison avec un jardin-terrain en friche révèle de nombreuses surprises, et celle de l'été a été la découverte de rangées de pruniers sauvages. Sur la fin juillet, il se sont chargés de petites boules violet-noires, de format entre la mirabelle et la quetsche. Avant d'en consommer, j'ai pris toutes les précautions pour bien identifier les arbres : couleur et taille des fruits, feuille, période de floraison.. tout indiquait des *pruniers de Damas* ou *pruniers de Saint Antonin*, une variété de prunes ramenée au Moyen âge par les croisés. (source ici) . L'anecdote historique pourrait s'arrêter là, si je n'avais découvert que son petit nom fleuri dans le Midi est le « *prunier à cochons* ». En fait, ce prunier est un des rares à drageonner (ie. former des bébés par stolon souterrain, même principe que les fraisiers, mais sous terre); ce qu'il fait qu'il s'est ensauvagé et à vite formé des haies entières de pruniers. Sous ses haies, pendant des siècles on a fait paître des cochons (qui sous leur apparence rustre sont quand même des animaux délicats et gourmets..) Bref. Des prunes à cochons ☐

Revenons à mes pruniers. Suite à cette découverte ma (célèbre) gourmandise prune-esque y a clairement vu son Eden. Des prunes à foison, et délicieuses qui plus est ! Mais la saison des prunes étant si courte, et la récolte étant au rendez vous, l'idée de passer par la case conserve c'est imposée. Si quelques conserves de prunes au naturel ont été réalisées, j'ai aussi craqué pour de la confiture. Cette dernière s'est révélée une tuerie sans nom, acidulée et très parfumée. Si vous adorez les prunes types quetsches vous devriez vous régaler.

Je voulais vous partager l'idée.. a à minima pour vous faire sourire avec le nom.. plus certainement pour vous recommander ces pruniers à cochons si vous avez un jardin, et peut être pour vous donner l'envie de réaliser cette cette confiture prunes sauvages . Bon week-end !

- CONFITURE DE PRUNES SAUVAGES -
(À LA BADIANE)



Tutoriel : Confiture de prunes sauvages

Saison : Août

- Temps de préparation : 40 minutes
- Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 1,4 kg de kg de prunes sauvages / prunes à cochons non dénoyautée
- 600-700 g de sucre (1)
- 2 étoiles de badiane

Réalisation

Réalisation de la confiture

- Lavez l'ensemble des prunes. Vérifiez qu'il n'y a pas de locataires, puis coupez les en deux et détachez le noyau. Disposez le tout dans une grande casserole. Attention, l'étape est assez fastidieuse (2).
- Une fois toutes prunes dénoyautées, ajoutez le sucre (cf. 2), la badiane, puis laissez reposer à minima une heure que les prunes dégorgent un peu. (Vous pouvez aussi laisser reposer la nuit)
- Ajoutez un demi verre d'eau puis faites chauffer jusqu'à ébullition. Laissez ensuite compote à feu doux pendant environ 30 minutes.
- A l'issue de ce temps, retirez les étoiles de badiane puis mixez la confiture « au trois quarts », histoire de laisser quelques morceaux gourmands dans la confiture.
- Poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la confiture soit prise (environ une heure pour moi).

Mise en pots

- Nettoyez vos pots et couvercle à confiture puis essuyez les.
- Ébouillantez les (couvercle inclus) une petite minute en les remplissant d'eau bouillante puis retirez l'eau (***)
- Versez la confiture prunes sauvages (tout juste retirée du feu) dans le pot puis refermez le.
- Retournez le pot et laissez le refroidir ainsi.

Astuces : Pour vérifier la prise de la confiture, réalisez le test de l'assiette : déposez un peu de confiture sur une assiette, laissez refroidir et regardez si la confiture coule lorsque vous levez l'assiette.
– Si vous utilisez un sucre « classique », la confiture reste bien immobile, alors elle est prise

– Si vous utilisez un sucre « à confiture » (avec gélifiant), arrêtez lorsque cela coule encore légèrement.

Astuces :

- Conservation : Cette confiture prunes sauvages se conserve aisément un an.
 - (2) Il existe des méthodes sur le net pour réaliser cette confiture sans étape de dénoyautage. Pour cela, il faut faire cuire les prunes entières longuement, puis mixer avec les noyaux. (cf. [ici](#)) Ne souhaitant pas de locataires dans mes confitures, même hachés, j'ai préféré éviter...
 - (1) Pesez vos fruits et mettez entre les 3/4 et la totalité du poids des fruits en sucre. Côté sucre, j'ai une préférence pour utiliser du moitié spécial confiture, moitié classique.
 - (*) Pour vos pots à confiture, n'hésitez pas à récupérer tous les bocaux en verre qui passent par votre cuisine : pots de miel, bocaux de haricots verts, etc.
 - (**) Récupérez l'eau d'ébouillantage dans un saladier et utilisez la une fois refroidie pour arroser vos plantes/jardinières ☐
-