

# Cynorhodons confits (Bonbons sauvages)

Bonjour à toutes et tous

Répétez après moi : cy-no-rho-don. Cela vous dit quelque chose ? C'est le fruit des rosiers et des églantiers – et par extension des rosiers -, un joli ovoïde rouge vif qui s'aperçoit bien vite dans les campagnes et les jardins. Ces baies d'églantier sont consommables et très réputées pour être requinquantes car riches en vitamine C. Historiquement, elles étaient particulièrement appréciées par les peuples du Nord (d'Europe ou d'Amérique) ou par les navigateurs du grand Nord car elles se conservent très bien pendant l'hiver. Aujourd'hui, en France on en fait souvent de la confiture (côté Alsace/Vosges), sous le nom fleuri de « *confiture de gratte-cul* » (l'autre petit nom du cynorrhodon). Elles sont aussi utilisées en soupes en Suède, ou en jus côté Orient ; sans parler de leur usage en phytothérapie.

Ces gratte-cul, .. euh cynorhodons sont très répandus dans les haies du Gers, titillant le regard et attisant la gourmandise. Ayant bien envie d'en « faire quelque chose » j'optais pour réaliser des baies confites, ce qui l'avantage d'être une petite gourmandise ludique et d'être réalisable en petite quantité. Grand bien m'en fut car le nettoyage des baies était fastidieux... Pour le confisage, j'utilisais la même technique que les marrons glacés : deux cuissons, une marinade. Simple.

Une fois réalisés, proposés, les cynorhodons ont clairement amusé toute la famille et se sont révélés très bons. On dirait presque un fruit rouge confit, avec une petite note sauvage. Vu que nous les avons appréciés, je voulais vous partager l'idée. Si vous avez des églantiers proches de chez vous, n'hésitez pas à tenter!

- CYNORHODONS CONFITS -  
(CUISINE SAUVAGE)



# Tutoriel : Cynorhodons confits

Saison : Novembre-Décembre

## Matériel

- des cynorhodons biens mûrs voire qui ont subit une première gelée
- sucre : 2 fois le poids de la chair de cynorrhodon

## Réalisation

### Étape 1 : La cueillette

- Sur les bords de chemin, de champs, zones boisées, ou autre, allez cueillir des cynorrhodons. Pour les reconnaître
  - sur des arbustes type rosier
  - les branches sont très longues et port retombant
  - les cynorrhodons ont une forme de fuseau allongé

### Étape 2 : Confisage Jour 1

- Lavez les cynorrhodons, retirez les extrémités des baies  
- \* ouvrez les et retirez le centre avec les akènes (poils et graines)
- Lavez le tout soigneusement (et supprimez au passage le résiduel de poils et de graines. Égouttez bien
- Pesez la chair. Récupérez deux fois le poids de la chair

en sucre.

- Disposez dans une casserole avec le sucre couvrez d'eau. Portez à ébullition.
- Laissez cuire une bonne quinzaine de minute à couvert
- Laissez refroidir et mariner jusqu'au lendemain

### **Étape 3: Confisage Jour 2**

- Reprenez la casserole, portez à ébullition et laissez cuir 15 minutes à couvert.
- Baissez à feu doux, découvrez et laissez mijoter doucement jusqu'à ce que la majorité de l'eau soit évaporée.
- Récupérez les baies et étalez sur une feuille de papier cuisson / silpat

**Utilisation** : Ces cynorrhodons sont à déguster ou utiliser pour décorer cakes, etc

**Conservation** : disposez dans une boîte laissant passer l'air, et conservez facile 1 moi

#### **Astuces** :

\* Les cynorrhodons peuvent être assez durs s'ils sont cueillis en début d'automne.

\* Conservation : disposez dans une boîte laissant passer l'air, et conservez facile 1 mois

---