

CONFITURE DU VIEUX GARÇON

Février 2006 (Actualisé en décembre 2018)

Ingrédients (3 à 4 litres) :

- ★ Eau de vie blanche pour fruits à 40° (*)
- ★ Fruits de saison (Mai à octobre)
- ★ Sucre roux en poudre

Ustensiles : Grand bocal (3-4 litres)

Préparation : Variable

Macération : 8 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : Selon les ingrédients



Recette :

Utiliser un grand bocal en verre ébouillanté et fermant hermétiquement. Au fil des saisons, de mai à octobre, placer des fruits sains, lavés et essuyés (sauf fraises et framboises), dans le bocal. Ajouter le même poids de sucre, recouvrir d'alcool et tapoter le fond du flacon pour chasser l'air résiduel. Fermer hermétiquement. Entre chaque ajout de fruit, conserver au frais et à l'abri de la lumière et compléter d'alcool si le niveau vient à baisser. Incorporer successivement cerises (équeutées), groseilles (égrappées), fraises (petites et fermes), framboises, cassis (égrenés), pêches (pelées, dénoyautées et coupées en dés), abricots (dénoyautés, coupés en deux), nectarines et brugnons (dénoyautés, coupés en quatre), melon cantaloup (en dés), prunes : mirabelles, reine-claude, quetsches (coupées en deux et dénoyautées), grains de raisins blancs et noirs, poires (pelées, épépinées et en dés), ... Ne mettre qu'en très petite quantité les fruits très aqueux tels que fraises, melon et poires.

i Malgré son nom, il ne s'agit pas d'une confiture, mais de fruits à l'alcool. Utiliser en quantités égales (200 g environ), tous les fruits de saison de mai à octobre à l'exception des agrumes et autres fruits exotiques (bananes, mangues, ...). Déguster aux environs de Noël et toujours avec modération.

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.