



AU SUJET DES AGRUMES

Les agrumes regroupent de très nombreux fruits très consommés chez nous : oranges, mandarines, pamplemousses, chadecs, citrons... Ils sont couramment utilisés pour les assaisonnements, mais également pour agrémenter nos desserts. Selon les usages, toutes les parties peuvent être utilisées : zeste, ziste et pulpe

INFOS RECETTE

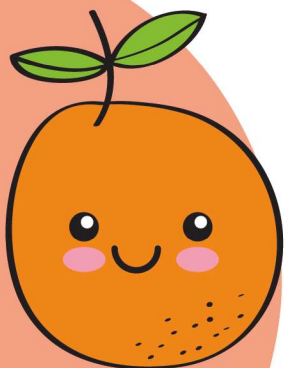
Préparation : 15 min

Cuisson : 60 min

Difficulté

Équilibre

Part de produits locaux



CONFIPOTE

DE CHRISTOPHINE
AUX AGRUMES

POUR 2 BOCAUX

1,2 kg de christophines entières

** Pour une base de 600 g de chair de christophine :

1 bâton de cannelle

140 g de sucre de canne

1 gousse de vanille épuisée

1 ruban de zeste d'orange séché

Le jus de 5 oranges, soit 250ml

Le zeste d'1 gros citron vert

200 ml d'eau

** Finition :

10 g de pectine + 150 ml d'eau

1 c à c d'extrait de vanille

- La pectine se trouve en surface de vente au rayon des sucres.
- La confipote mise dans une pâte brisée fait d'excellents pâtés à la confiture.

CONFIPOTE DE CHRISTOPHINE



PRÉPARATION

1

Peler et couper la christophine en 4 pour enlever son cœur fibreux et obtenir 600g de pulpe.

Couper la pulpe en dés de 1 à 2 cm de côté.

2

Disposer la christophine dans un faitout et ajouter les épices (cannelle, muscade, vanille), les zestes d'orange et de citron, le sucre de canne, le jus d'orange et l'eau. Laisser cuire à couvert et à feu moyen pendant 1 heure.

3

Écraser le tout avec le presse purée au terme de cette heure de cuisson. Ajouter alors la pectine diluée et laisser encore cuire 5 minutes à feu moyen. Terminer avec la vanille.

Alors qu'elle est encore chaude, mettre la confipote dans des pots propres.