

Clémentines confites



12 petites clémentines corses

1,2 kg de sucre

37 cl d'eau

une pincée de bicarbonate

Choisissez des petites clémentines corses bien fermes. J'ai remarqué que pour que les clémentines restent bien rondes une fois confites, il faut qu'elles soient fermes au départ. Si elles sont un peu molles elles vont se « ratatiner » à la cuisson.

Commencez par bien nettoyer vos clémentines. Puis plongez-les dans de l'eau froide et laissez-les tremper durant 3 jours en changeant l'eau 2 fois par jour. Cela va permettre d'enlever l'amertume de la peau des clémentines.

Faites bouillir 2 litres d'eau avec le bicarbonate. Plongez les clémentines dans l'eau bouillante et laissez cuire 8 minutes en maintenant l'ébullition. Egouttez les clémentines et mettez-les dans l'eau froide pour stopper la cuisson.



Versez le sucre et les 37 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir 2 minutes. Ajoutez les clémentines essorées dans le sirop et faites les cuire 6 minutes à petits bouillons. Coupez le feu, couvrez et laissez macérer 24 heures.



Le lendemain, égouttez les clémentines à l'aide d'une écumoire, et faites bouillir le sirop 2 minutes. Ajoutez les clémentines, piquez les 4 ou 5 fois avec un pic à brochette et faites-les cuire 8 minutes à petits bouillons.

Coupez le feu, couvrez et laissez macérer 24 heures.

Répétez cette opération chaque jour durant 3 jours supplémentaires.

Il y a donc 5 jours de cuisson au total. Le sirop va épaissir, c'est normal, mais il doit rester fluide lorsqu'il est froid. S'il fige en refroidissant ajoutez un peu d'eau à la cuisson, c'est ce que j'ai fait le 4ème jour.

24 heures après la dernière cuisson, égouttez les clémentines et laissez-les sécher sur une grille.

Conservez-les au frais dans une boîte hermétique.

Vanille et Chocolats

<http://chocolatsvanille.canalblog.com/>