



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

CONFITURE INSPIRATION ISPAHAN

- **Ingrédients (de la recette originale en noir et de ma recette en lavande) :**

- * 1,100 kg de framboises fraîches *surgelées*
- * 300 g de litchis frais
- * 1 kg *650 g* de sucre cristallisé pour confiture
- * 2 cl d'eau de rose
- * 2 cl de jus de citron
- * *1 càc d'alcool de rose*
- * *1 càc d'arome de rose*

- **Réalisation :**

- * Enlevez la peau et les noyaux des litchis, coupez la chair en petits morceaux (*travaillez au-dessus d'un saladier afin de recueillir tout le jus qui s'échappe*).
- * Dans un chaudron en cuivre, faites confire les framboises, les litchis, le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition en mélangeant délicatement. Maintenez l'ébullition sur feu vif 5 à 10 min.
- * Ecumez. Ajoutez l'eau de rose et redonnez un tour de bouillon.
- * Vérifiez la consistance en faisant le test de la cuillère dans l'assiette (*pour moi, ce test n'a été probant qu'au bout de 3 heures...*).
- * Versez la confiture bouillante dans des pots stérilisés et retournez jusqu'à refroidissement.