

Confiture de vin au poivre noir sauvage de Madagascar

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Quoi de mieux qu'un bon confit d'oignons fait maison pour accompagner le foie gras bien sûr mais aussi un plat de viande ? Pour changer un peu, je vous propose cette délicieuse gelée de vin moelleux qui sera soit aromatisée au poivre noir sauvage. Une fois goûté, on ne peut que l'adopter ! Le confit restera clair.

Ingrédients (environ 10 pots de 100ml) :

- * 75cL de vin moelleux type Sauternes, Jurançon ou Monbazillac
- * 600g de sucre type Gelsuc ou Confisuc
- * 20 grains de poivre noir sauvage de Madagascar



Préparation :

Dans une grande casserole, mettre le vin, le sucre et le piment ou le poivre.

Remuer et porter à grosse ébullition.

Maintenir à ébullition pendant 6 à 8 minutes.

Au bout de 5 minutes, pour vérifier si c'est cuit, mettre de la confiture sur une assiette : si la confiture fige rapidement c'est cuit. Sinon, laisser cuire encore quelques minutes.

Récupérer les grains en fin de cuisson et en mettre 2 par pots !

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots de confiture ébouillantés et séchés. Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi quelques heures.

Puis, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière (se conserve quelques semaines).

Astuces :

Quand on fait cette gelée, on a l'impression que sa cuisine devient une distillerie vue les odeurs qui se dégagent de la casserole.

Je fais des pots petits et moyens pour déguster ou pour offrir.

On peut ajouter une cuillère de paillettes d'or pour faire briller ce confit à Noël !

On peut prendre du vin qui a un peu trop vieilli...

On peut l'utiliser pour du foie gras, de la charcuterie, un civet de sanglier, du fromage de caractère ou même en dessert avec une glace ou une salade de fruits...

Je fais 3 autres parfums différents : piment d'Espelette, épices de Noël et safran.

Prévoir une grande casserole car la confiture mousse et monte beaucoup. Elle redescend quand c'est cuit. La mousse disparaît lorsque l'on éteint le feu. Pas besoin donc d'écumer !