

## Confiture de vin au piment d'Espelette

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 piment d'Espelette. Une fois goûté, on ne peut que l'adopter !

### **Ingrédients** (environ 10 de 100ml) :

- \* 75cL de vin moelleux type Sauternes, Jurançon ou Monbazillac
- \* 600g de sucre type Gelsuc ou Confisuc
- \* 1 cuillère à café de piment d'Espelette



### **Préparation** :

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

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.

On peut ajouter une pointe de piment dans chaque pot si on veut.

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 utiliser du vin blanc un peu trop vieux pour être bu...

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 : poivre noir sauvage de Madagascar, épices de Noël et safran.

On peut mettre un peu plus de piment si on aime (2 cuillères à café) !

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 !