



CONFITURES A L'AGAR AGAR



Marche à suivre pour toutes ces confitures :

Porter à frémissements les éléments choisis, le jus de citron ou d'agrumes et le sucre, arrêter tout de suite, transvaser dans un saladier approprié, couvrir d'un film alimentaire et réserver 1 nuit au frais. L'avantage c'est que le sucre est vraiment fondu. Le lendemain, récupérer le jus en passant la préparation, le porter à 115°, ajouter les fruits et cuire 5 à 6 minutes. Mélanger l'agar agar avec une cuillère à café de sucre et l'ajouter en pluie à la confiture après 4mn de cuisson. Mettre en pot immédiatement et les retourner pendant le refroidissement.

Melon fenouil badiane vanille

400g net de melon coupé en dés, 200g de fenouil finement émincé, 1jus de citron vert, 1/2 jus d'orange, 1/2 jus de citron jaune, 2 étoiles de badiane, 1/2 gousse de vanille fendue, 300g de sucre, 1gr d'agar agar.

Aubergines rhubarbe cardamome vanille.

600g d'aubergines entières, piquées à la fourchette, 1jus de citron jaune, 1 jus de citron vert, 1/2 jus d'orange, 1 petite tige de rhubarbe, 300g de sucre, 1 goutte d'huile essentielle de cardamome hors du feu à la fin. L'agar n'est pas nécessaire pour cette recette.

Pêches groseilles rhubarbe basilic

150g de groseilles à maquereau, 150g de groseilles classiques, 150 net de tronçons de rhubarbe, 350g net de pêches jaunes coupées en dés, 250g de sucre, 1 jus de citron, 1/2 bouquet de basilic dans une filtre à thé en papier, 1g d'agar agar mélangé à 1cc de sucre. Porter le sucre les fruits et le jus de citron à frémissements. Transvaser dans un saladier approprié, ajouter le basilic, couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais une nuit. Cuire comme dans la recette de base, mettre en pot aussitôt.

Abricot passion vanille.

700g net d'abricots coupés en dés, 550g de fruits de la passion, 400g de sucre, 1 jus de citron, 1g.5 d'agar agar.