

# COMMENT FAIRE DES FRUITS CONFITS (ORANGE, CITRON, ANANAS, CERISE, PAMPLEMOUSSE, MELON, GINGEMBRE)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/fruits-confits/>

Confire ses fruits, un savoir que tout pâtissier doit maîtriser !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

## Ingrédients

### Pour 3 Citrons

3 Citrons Ou autres fruits: Orange, Pamplemousse, Cerise, etc... Ou des tomates ou du gingembre

400 grammes d'Eau 40 Centilitres/400 Millilitres

600 grammes de Sucre

### Pour 4 Citrons

4 Citrons Ou autres fruits: Orange, Pamplemousse, Cerise, etc... Ou des tomates ou du gingembre

533,3 grammes d'Eau 53,33 Centilitres/533,3 Millilitres

800 grammes de Sucre

### Pour 5 Citrons

5 Citrons Ou autres fruits: Orange, Pamplemousse, Cerise, etc... Ou des tomates ou du gingembre

666,6 grammes d'Eau 66,66 Centilitres/666,6 Millilitres

1 kilogramme de Sucre

### Pour 6 Citrons

6 Citrons Ou autres fruits: Orange, Pamplemousse, Cerise, etc... Ou des tomates ou du gingembre

800 grammes d'Eau 80 Centilitres/800 Millilitres

1,2 kilogramme de Sucre

### Pour 8

8 Citrons Ou autres fruits: Orange, Pamplemousse, Cerise, etc... Ou des tomates ou du gingembre

1,06 kilogramme d'Eau 106,66 Centilitres/1,07 Litre

1,6 kilogramme de Sucre

### Pour 10 Citrons

10 Citrons Ou autres fruits: Orange, Pamplemousse, Cerise, etc... Ou des tomates ou du gingembre

## COMMENT FAIRE DES FRUITS CONFITS (ORANGE, CITRON, ANANAS, CERISE, PAMPLEMOUSSE, MELON, GINGEMBRE)

1,33 kilogramme d'Eau 133,33 Centilitres/1,33 Litre

2 kilogrammes de Sucre

### Instructions

Voici la recette en vidéo :

#### **A propos des quantités**

- Notez que je n'ai pas donné de poids final, car en fait, le poids d'un citron varie beaucoup selon sa variété
- Cependant, voila à quoi vous attendre : pour 4 citrons Meyer entiers (peau et chair), on pèse 480 g, et on obtient à peu près 120 g de confit de citron (peau imbibée de sirop)

#### **Quelques notes...**

Quelques notes pour réussir la recette :

- Il faut blanchir les fruits afin d'éliminer l'amertume. En fonction du fruit, il faut blanchir plus ou moins de fois : Pour des fruits très sucrés comme la cerise, une seule fois suffit. Pour les citrons, 3 à 4 fois. Pour les oranges, 3 fois. Pour des fruits très amères comme le pamplemousse, 7 fois !
- Quand vous blanchissez, il faut démarrer la cuisson avec de l'eau froide, et non pas de l'eau déjà chaude

Je laisse mes fruits confits en boîte dans le frigo

- Conservation en sirop : Vous conservez le fruit dans son sirop de cuisson, cela va l'attendrir encore plus. Avec la conservation en sirop, le fruit sera encore plus tendre et "mou"
- Conservation au sec : Après cuisson, sécher les fruits sur une grille afin de faire écouler le sirop, et saupoudrer de sucre. Ceci permet d'obtenir des fruits confits plus secs, ("moins mous"), qui se prêtent bien à de la décoration dessert