

CONFIT DE FRUITS ROUGES DE M.O.F

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/confit-de-fruits-rouges/>

La recette du confit de fruits rouges, intense et délicat

Temps de préparation : 5 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Confit De Fruits, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 350 g de confit (Poids utile)

200 grammes de Purée de Fruits Rouges 20 Centilitres/200 Millilitres

200 grammes de Framboises

150 grammes de Sucre

8 grammes de Pectine NH

Pour 400 g de confit (Poids utile)

242,4 grammes de Purée de Fruits Rouges 24,24 Centilitres/242,4 Millilitres

242,4 grammes de Framboises

181,8 grammes de Sucre

9,6 grammes de Pectine NH

Pour 270 g de confit (Poids utile)

163,6 grammes de Purée de Fruits Rouges 16,36 Centilitres/163,6 Millilitres

163,6 grammes de Framboises

122,7 grammes de Sucre

6,5 grammes de Pectine NH

Pour 200 g de confit (Poids utile)

121,2 grammes de Purée de Fruits Rouges 12,12 Centilitres/121,2 Millilitres

121,2 grammes de Framboises

90,9 grammes de Sucre

4,8 grammes de Pectine NH

Pour 150 g de confit (Poids utile)

90,9 grammes de Purée de Fruits Rouges 9,09 Centilitres/90,9 Millilitres

CONFIT DE FRUITS ROUGES DE M.O.F

90,9 grammes de Framboises

68,1 grammes de Sucre

3,6 grammes de Pectine NH

Instructions

1. A la place de Purée de Fruits Rouges j'ai pris une purée de cassis de la marque Boiron
2. Chauffer la Purée de Fruits Rouges (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et les Framboises (200 g), et écraser les fruits
3. Pendant ce temps mélanger dans un bol le Sucre (150 g) et la Pectine NH (8 g)
4. Il faut mélanger ces deux ingrédients avant cuisson, sinon la Pectine NH fait des grumeaux et ne se mélange pas bien
5. Pour tout savoir sur les pectines, voir mon article, [ICI](#)
6. Chauffer jusqu'à 70 C
7. A partir de 70 C, ajouter le mélange Sucre / Pectine NH
8. Mélanger au fouet à main, et atteindre l'ébullition (sinon la pectine ne s'activera pas)
9. Cuire à ébullition pendant 5 minutes, ou jusqu'à la consistance désirée
10. Placer le confit dans un récipient et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
11. Avant d'utiliser, il faudra fouetter et mélanger
12. Si vous voulez une structure lisse sans morceaux de fruits, il faudra mixer (On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender).
13. Pour les recettes qui utilisent ce confit, voir [ICI](#)

Si le confit est trop liquide

14. Cela m'est déjà arrivé que mon confit, une fois refroidi, soit trop liquide. C'était un problème de pectine qui n'était soit pas assez forte, soit "inactive". Dans ce cas, changer de marque.