

Ma confiture de Quetsches à la cannelle

C'est le mois d'Août, il est temps de récolter les quetsches au verger et d'en faire de la confiture. Pour rester dans la tradition alsacienne, je lui donne un léger goût de cannelle, qui se marie bien avec celui de la quetsche, mais si vous n'en n'êtes pas fan vous pouvez ne pas en utiliser dans cette recette.

La première étape c'est de récolter les quetsches ou d'en acheter en saison chez les producteurs ou sur les marchés.

Il vaut mieux les choisir mûres pour que la confiture ne soit pas trop acide.

Comme je ne traite pas mes arbres, les quetsches du verger sont "bio".



Cette année, j'ai récolté une dizaine de kg de quetsches précoces début août. Les tardives, une variété sauvage, suivront d'ici une semaine ou deux.

La deuxième étape est la préparation des fruits:

- les laver puis les égoutter
- éliminer les fruits abimés ou trop verts (difficile à dénoyer)
- les équeuter, les ouvrir en deux au couteau et les dénoyer
- jeter les rares fruits "bio" véreux (facile à identifier autour du noyau)
- les peser (j'arrive à 9,2kg de fruits à cette étape pour cette récolte)

J'ai l'habitude d'en préparer des fournées de 4kg, ce qui correspond à la quantité maximale de fruits compatible avec la taille des récipients en inox utilisés pour cuire ma confiture. Je n'utilise pas de bassines à confiture en cuivre car elles ne sont pas compatibles avec mes plaques à induction, mais vous pouvez utiliser ce qui vous convient le mieux. Il me faudra donc faire 3 fournées de confitures pour cette récolte.

La troisième étape c'est d'ajouter aux fruits le sucre et le jus de citron, sans tarder après l'étape précédente pour éviter l'oxydation des fruits grâce au citron et au sucre.

Dans mon récipient de cuisson (j'utilise une cocotte minute de 8 litres / 20cm de diamètre mais sans utiliser son couvercle pour les confitures):

- je dépose 4kg de fruits dénuyautés;
- puis le sucre (800g par kg de fruits dénuyautés);
- puis le jus de citron (je presse 1 citron par kg de fruits dénuyautés);
- puis les bâtons de cannelle (j'utilise trois bâton pour 4 kg de fruits mais vous pouvez doser à votre guise voire ne pas en mettre si vous n'aimez pas).

A vous d'adapter les quantités à la taille de votre récipient, à la proportionnelle. A noter que plus le récipient sera petit, plus la durée de cuisson de chaque fournée sera courte mais plus vous aurez de fournées à faire.

Ensuite, il vous faut mélanger délicatement le tout, surtout si votre récipient est bien plein comme c'est mon cas (pour 4kg de quetsches dans ma cocotte de 8 litres) afin de répartir le sucre.

Laissez ensuite votre mélange fruit+sucre+citron reposer une heure pour que le sucre fonde au contact du jus des quetsches. Si vous êtes pressés, vous pouvez accélérer le processus en continuant à mélanger l'ensemble plusieurs minutes. Lorsque le sucre devient pâteux puis liquide, c'est bon.

La quatrième étape consiste à faire une première cuisson de l'ensemble

Il vous faut porter votre mélange à ébullition pendant une minute environ afin de faire éclater les fruits. Durant la montée en température (surtout au début) bien remuer le mélange avec une cuillère en bois et ne chauffer pas trop fort pour éviter que le sucre caramélise et attache au fond du récipient.

Vous verrez la couleur de la peau des quetsches passer du violet foncé au rouge puis au rose durant cette cuisson et le mélange devenir de plus en plus liquide.

Je réalise généralement cette étape le soir afin de laisser reposer le mélange (avec un couvercle) une nuit au frais dans mon sous sol avant de passer à l'étape suivante



Au début de la cuisson



A mi cuisson



Après une minute d'ébullition, on arrête, on place un couvercle et on laisse reposer une nuit au frais (au sous sol par exemple)
Les fruits vont a cette occasion rendre du jus qui va dissoudre le sucre.

La cinquième étape , après une nuit de repos au frais consiste à séparer les fruits du jus, retirer les bâtons de cannelle, puis à cuire le jus.

L'objectif de la cuisson du jus, sans les fruits, c'est de mieux conserver leur goût en les cuisant moins longtemps. C'est un principe valable pour la confiture préparée avec n'importe quel fruit. Les fruits ne seront donc ajoutés qu'en fin de cuisson au jus.

Dans cette recette, je n'indiquerai pas de temps de cuisson car ce temps est trop dépendant:

- de la teneur en eau des fruits qui varie selon la variété des fruits et la pluviométrie durant leur croissance;
- de la taille de votre récipient (plus il est large, plus l'évaporation de l'eau est favorisée ce qui diminue le temps de cuisson)
- de la quantité de fruits utilisée dans la fournée (les quantités élevées de fruits augmentent notablement les temps de cuisson du jus)
- de la puissance du feu utilisé

Il y a deux techniques bien meilleures que le temps pour déterminer la fin de la cuisson du jus, laquelle a lieu lorsque sa teneur en eau a suffisamment diminué pour que la confiture se conserve à l'air libre sans avoir à la mettre au frigo après l'ouverture du pot et aie la consistance désirée:

- la première technique est l'estimation de la viscosité du jus en versant une cuillère à café de jus sur une assiette froide et en penchant celle-ci pour voir comment la confiture coule (elle doit s'écouler doucement);
- la deuxième technique est celle de la mesure de la température d'ébullition du jus au thermomètre. L'eau bout à 100°C le sucre jusqu'à 115°C; la température d'ébullition du jus va donc augmenter lorsque sa teneur en eau va diminuer.

Il suffit donc d'arrêter la cuisson à la bonne température d'ébullition du jus.

Personnellement, j'utilise la technique du thermomètre qui est beaucoup moins empirique et qui permet de reproduire d'une saison à l'autre un résultat comparable en termes de consistance de la confiture quelle que soit la teneur en eau des fruits.. Elle ne doit pas couler des tartines mais ce ne doit pas être du fruit confit non plus.

Par expérience sur plusieurs années, j'ai déterminé que le meilleur résultat pour la confiture de quetsches était d'arrêter la cuisson du jus à 105°C. Si ce choix n'est pas optimal pour vous, baissez ou augmentez cette valeur pour la prochaine fournée.

Cette valeur dépend quelque peu du fruit utilisé pour votre confiture. Mon expérience pour la consistance qui me convient le mieux est:

- pour la confiture d'abricots ou de reine Claude j'utilise 104°C;
- pour la gelée de framboise, de cassis ou de groseille: 103°C;
- pour la confiture de quetsches, de mirabelles ou de fraises: 105°C;
- pour la confiture de rhubarbe: 106°C;
- pour la confiture de cerises+groseille: 103,5°C.



Retirer les bâtons de cannelle avant la cuisson du jus est important si vous ne voulez pas que le goût de cannelle soit trop prononcé.

Vous les récupérez lors de la séparation des fruits et du jus, parfois avec difficulté pour les y retrouver. Notez bien le nombre de bâtons utilisés la veille lors de la première cuisson pour ne pas en oublier.



Séparez le jus des fruits en utilisant une passoire à pâtes et y conservez les fruits durant la cuisson du jus.

Le thermomètre utilisé permet de suivre l'avancement de la cuisson. Vous pouvez utiliser le type de thermomètre que vous voulez mais un affichage digital est plus pratique et précis.



La température de fin de cuisson du jus, choisie à 105°C, est atteinte. La couleur du jus a changée.. On va pouvoir ajouter les fruits.

A noter:

D'un thermomètre à l'autre, selon sa précision (qui peut varier d'un degré) le résultat obtenu peut être un peu différent pour la même

consigne de 105°C. Dans la mesure du possible, pour une bonne répétabilité de la consistance de votre confiture d'une année sur l'autre, utilisez le même thermomètre.

La sixième étape consiste à finir la cuisson de la confiture avec les fruits

Ajoutez les fruits dans le jus et remontez la température d'ébullition à la même consigne que pour le jus. Ici à 105°C pour la confiture de quetsches.

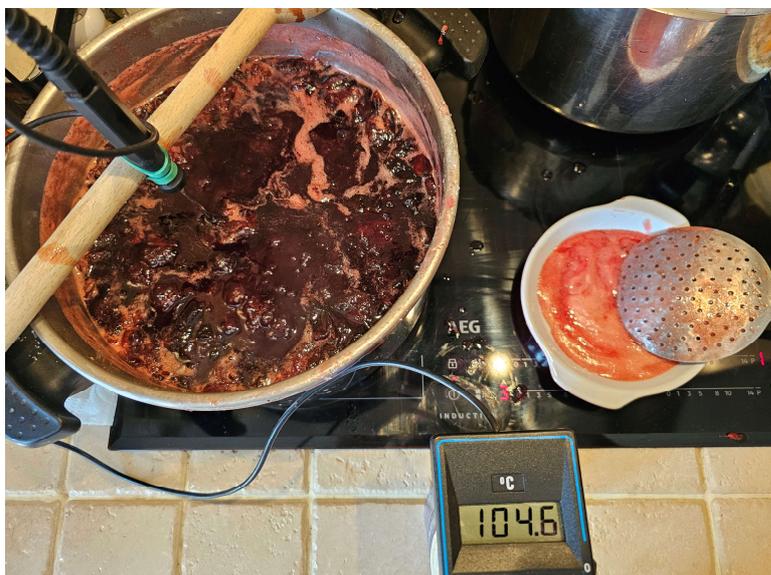


L'ajout des fruits fait retomber la température

Lors de la cuisson avec les fruits, il faut remuer régulièrement la confiture car cela aide à l'évaporation de l'eau résiduelle dans les fruits et cela évite aussi que les fruits s'agglomèrent autour du thermomètre et ne fausse ainsi la mesure en "isolant" le thermomètre du jus.



La température de consigne est atteinte. Il faut alors arrêter la cuisson et écumer en surface la confiture



Ecumez le plus gros mais n'y passez pas trop de temps car la confiture commence à refroidir

La septième étape consiste à mettre la confiture en pots.

Pendant la cuisson du jus puis la cuisson avec les fruits, vous avez eu le temps de préparer vos pots afin que la mise en pots soit réalisée au plus vite après la fin de cuisson de la confiture. Ceci est important pour la conservation de celle-ci car la chaleur de la confiture, au-delà de 100°C, va stériliser les pots et leur couvercle au moment de la mise en pot.

Il est toutefois conseillé de bien laver les pots et les couvercles à l'eau bien chaude, de les rincer à l'eau chaude et de bien les essuyer pour éviter toute présence d'eau qui risquerait de provoquer une petite moisissure en surface de votre confiture

Une attention particulière est à prendre au niveau des bords internes des couvercles ou le risque d'y laisser des gouttes d'eau est plus grand.

Le lavage peut se faire à la main ou au lave-vaisselle avec un programme court (température de lavage y est plus élevée).



J'utilise des pots en verre de type "Bonne maman" contenant environ 450g de confiture et un entonnoir de taille adaptée à ces pots.

En remplissant rapidement la confiture à la louche, il reste possible de les prendre en main sans se brûler les doigts, puis de visser fermement le couvercle sur le pot.

Posez ensuite les pots sur leur couvercle pour les stériliser pendant au moins 5 minutes. Les retourner plus tard mais avant que la confiture soit totalement refroidie.



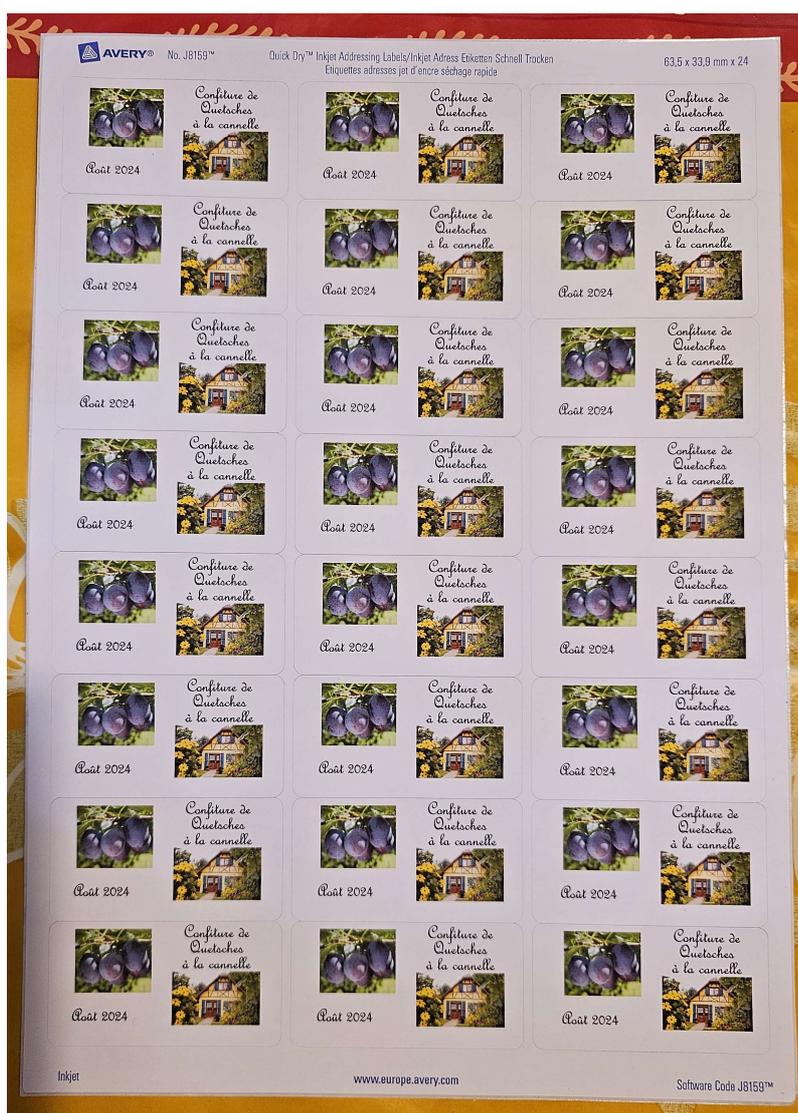


Après 3 fournées, les 9,2kg de quetsches récoltées ont donnés 52 pots de confiture de quetsches à la cannelle.

Les pots et les couvercles, réutilisés pour beaucoup chaque année sont quelque peu dépareillés. Il va falloir en améliorer l'esthétique

La huitième étape consiste à habiller les pots pour les personnaliser.

La plus grosse partie de cette production va servir à offrir notre confiture aux touristes que nous allons recevoir dans notre gîte d'ici la prochaine saison des quetsches. Avec un pot par semaine il nous faut donc prévoir entre 40 et 45 pots par an pour ce faire. L'étiquette du pot est donc choisie en conséquence de cet usage.



Pour information, ces étiquettes adhésives sont imprimées sur une imprimante jet d'encre en utilisant des planches A4 de 24 étiquettes de 63,5x33,9 cm de la marque AVERY.

La boîte de 25 planches (600 étiquettes) a pour référence AVERY J8159-25 et est vendue dans les boutiques de matériel de bureau ou en ligne sur internet.

Chez Amazon, la boîte coûte moins de 25€ soit environ 0,04€ l'étiquette.

Sur le site AVERY, vous pouvez télécharger un document WORD qui positionne les cellules d'un tableau aux emplacements de chacune des 24 étiquettes d'une planche A4, ce qui vous facilite la création de vos étiquettes: <https://www.avery.fr/modele-j8159>



La touche finale va être de recouvrir le couvercle des pots par un tissu dont la couleur sera en harmonie avec les fruits de la confiture pour lui donner plus fière allure.

Il ne reste plus qu'à entreposer cette confiture en haut de l'armoire, comme le faisaient nos grand-mères.

