



CONFITURE *de* CANNEBERGES

Cette année, comme je passe mes vacances aux Îles-de-la-Madeleine en plein automne, j'ai le plaisir de constater que le climat reste tout de même très doux (quoique venteux) et qu'il fait à peine plus frais que l'été. J'ai aussi eu le plaisir de découvrir les joies de cueillir les petits fruits qui poussent entre autres en bordure des falaises, des canneberges sauvages et des berries, un petit fruit qui s'apparente à la canneberge. Devant tant d'abondance et après mes multiples heures de récolte, j'ai du trouver des façons de conserver ces jolis bijoux. Je fais donc de la confiture, pour le grand bonheur de ma famille et de mes amis. En plus, avec l'Action de Grâce qui arrive, cette concoction sera parfaite avec la dinde. Surveillez les canneberges fraîches dans un marché public près de chez vous ou achetez-les surgelées.

INGRÉDIENTS

400 g de canneberges fraîches (environ 1 litre)
2 tasses de sucre (et + au goût)
Le jus de 2 citrons et d'une orange
1/4 tasse d'eau

PRÉPARATION

1. Bien nettoyer les canneberges. J'utilise la même technique que pour nettoyer mes raisins.
2. Mettre les canneberges avec tous les autres ingrédients dans un grand chaudron et porter à ébullition. Les canneberges vont fendre avec la chaleur et faire pop, c'est normal!
3. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à gélifier. Vous avez le choix de garder les fruits entiers ou de les écraser avec le dos de la cuillère ou un pilon.
4. Verser dans des pots de verre ébouillantés, mettre les couvercles et laisser refroidir complètement les pots à l'envers dans un endroit frais.

NOTES

Cette recette donne un peu plus que 4 pots de 250 ml. Nul besoin d'ajouter de la pectine à votre confiture puisque la canneberge est un fruit qui en contient naturellement. Si vous aimez le goût acidulé de la canneberge, vous pouvez mettre seulement 1 tasse de sucre et ajuster au goût. La confiture se conserve ainsi aussi longtemps que vous le voulez, mais je garantis que vos petits pots ne survivront pas 2 semaines!