



CONFITURE DE SORCIERE - Par Menley -

<http://www.ouvertledimanche.canalblog.com>



Râper **1kg de citrouille** et **250 g de carottes** avec la grille la plus fine de votre corbeau...*heu pardon....*de votre robot.



Les transférer dans le chaudron et bien mélanger avec une spatule en bois *de coudrier (dont le manche torsadé devra comporter au moins un nœud mais pas plus de deux)* en ajoutant dans l'ordre suivant :



Le jus de 2 oranges, 2 cuil. à soupe de vanille liquide et le secret de la sorcière.....**4 pincées de girofle moulue. Surtout pas de cannelle, cela transformerait votre chat noir en crapaud !**



Ajouter ensuite **1 kg de sucre « Spécial Confiture au blond de canne Béghin Say » (voir photo)** et bien mélanger à nouveau.



Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 30 mn. Remuer de temps en temps. Ecumer si nécessaire.



Au bout de ce temps, ajouter **2 pommes Golden coupées en petits dés, 100 g de cerneaux de noix** grossièrement concassés (*ça veut PAS dire que vous devez dire des gros mots en leur tapant dessus hein*) ainsi qu'une **nouvelle cuillère à soupe de vanille** et **une dernière pincée de girofle**.



Poursuivre la cuisson une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes soient cuites à point, mais pas trop molles. *Dans ce même temps, tourner autour du chaudron, chaussée de sabots en bois de noisetier en récitant les incantations du Chapitre XXII du Livre XIV du « Grimoire de la Parfaite Petite Sorcière du Logis ».*



Sans attendre, mettre en pots préalablement stérilisés et séchés. Les fermer aussitôt et les retourner trois minutes.

Conseil de la Sorcière : Pour apprécier toute la saveur de votre confiture, attendre le lendemain pour la déguster. Elle sera meilleure de jour en jour, c'est ça la magie !!



NB : Je précise que je n'ai aucun intérêt particulier à promouvoir le sucre cité dans la recette, et qu'il est simplement mentionné à titre indicatif.

Mais vu que c'est celui que j'ai utilisé, il est conseillé de prendre le même afin d'obtenir le résultat le plus approchant possible, car les temps de cuisson indiqués dans ma recette tiennent compte du type de sucre.

Conseil : Bien respecter la consigne de l'emballage selon laquelle ce sucre n'est pas compatible avec l'usage du citron dans les recettes.



QUELQUES PHOTOS ET LES ETIQUETTES A IMPRIMER POUR VOS BOCAUX ET/OU COUVERCLES EN TISSU

Après 30 mn de cuisson

(noter la finesse des filaments)



Noix concassées au rouleau à pâtisserie



On a rajouté les noix, et après quelques minutes les pommes sont à point, c'est prêt !



Il ne reste plus qu'à se régaler !!



