

## Confiture de vin moelleux au safran

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisesfour.canalblog.com

Quoi de mieux qu'un bon confit d'oignons fait maison pour accompagner le foie gras bien sûr mais aussi un plat de viande ?

Pour changer un peu, je vous propose cette délicieuse gelée de vin moelleux au subtil goût de safran. Une fois goûté, on ne peut que l'adopter !

### Ingrédients (environ 10 petits pots) :

- \* 1,5L de vin moelleux type Sauternes, Jurançon ou Monbazillac
- \* 1kg250 de sucre type Gelsuc ou confisuc
- \* une quinzaine de brin de safran



### Préparation :

Mettre le vin et le safran dans un récipient hermétique et le laisser se reposer à température ambiante une nuit (pour que le safran donne son parfum).

Le lendemain, retirer avec une pince le safran et le réserver.

Puis, dans une grande casserole, mettre le vin et le sucre.

Remuer et porter à ébullition.

Maintenir à ébullition pendant 10 minutes.

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Au dernier moment, ajouter 1 à 2 brins par pots (en fonction du nombre de pots).

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi quelques heures.

Puis, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière (se conserve quelques semaines).

### Astuces :

Il faut du vrai safran donc cela ne s'achète pas en grande surface.

J'ai la chance d'avoir une safranière exceptionnelle dans mon petit village qui nous propose des produits de très grande qualité !

Je mets un petit bout de safran dans chaque pot afin de laisser ce parfum subtil se diffuser. C'est beau aussi !

Quand on fait cette gelée, on a l'impression que sa cuisine devient une distillerie vue les odeurs qui se dégagent de la casserole.

Je fais des pots petits et moyens car sinon on ouvre un gros pot que l'on ne finit jamais ou pour l'offrir...