

Confiture de Noël



- 2 kg de coings
- 2 litres d'eau
- 1 kg de sucre cristallisé
- 200 g de poires séchées, émincées finement
- 200 g de figues séchées
- 100 g de dattes
- 100 g de pruneaux séchés
- 200 g d'abricots secs
- 100 g de raisin secs de Smyrne
- 50 g d'écorces de citron confites coupées en cubes
- 50 g d'écorces d'orange confites coupées en cubes
- 50 g d'angélique confite
- 2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange non traitée et un jus d'orange
- 2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron non traité et un jus de citron
- 150 g de cerneaux de noix brisés
- 150 g d'amandes émondées et hachées
- une pointe de couteau de cannelle moulue
- une pointe de couteau de cardamome moulue
- une pointe de couteau de badiane moulue
- 3 g d'anis vert

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur, et coupez-les en quatre. Mettez les quartiers de coings dans la bassine à confiture (ou dans une grande marmite) et couvrez-les des 2 l d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps. Versez la cuisson dans une passoire pour recueillir le jus de coings (130 cl).

Faites tremper les poires dans ce jus chaud pendant une nuit.

Coupez les figues, les pruneaux et les abricots en bâtonnets de 0,5 cm d'épaisseur. Fendez les dattes et ôtez les noyaux. Coupez finement l'angélique.

Versez les poires réhydratées et le jus de coings dans une bassine à confiture avec le sucre, les figues, les dattes, les pruneaux, les abricots, les raisins secs, les écorces de citron et d'orange, l'angélique, les zestes, les jus d'orange et de citron, ainsi que les épices. Portez à ébullition en remuant continuellement. Ecumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Ecumez encore si nécessaire. Ajoutez les noix et les amandes. Donnez un dernier bouillon de cinq minutes. Vérifiez la consistance de la confiture en déposant quelques gouttes sur une petite assiette: elle doit légèrement gélifier.

Mettez aussitôt en pots et couvrez.