

Marmelade de citrons et bergamotes



Le calibre des citrons et des bergamotes étant très variable, je vous conseille de peser vos fruits... ainsi pas de surprise sur le résultat final ! Trop de recettes de marmelades se contentent de dire : 2 citrons, ou 3 machin, c'est trop imprécis !

Ingrédients :

- **citrons jaunes** non traités : 250g (environ 3 citrons...)
- **bergamotes** non traitées : 150g (2-3 bergamotes...)
- **eau** de source : 500 ml (ou de l'eau filtrée)
- **sucres** blancs de canne : 500g

1. Brossez les fruits sous l'eau chaude, séchez-les. Éliminez les extrémités. Pesez : il devrait vous en rester plus ou moins 350g.

2. Coupez les fruits en gros quartiers, éliminez un maximum de pépins avec un couteau. Réservez les pépins dans un nouet. Détaillez en tranches très très fines chaque quartier (idéalement, au robot, grille pour émincer la plus fine).

3. Faites cuire écorces et nouet contenant les pépins à feu très doux en couvrant hermétiquement (voir méthode ici) pendant 1h30. Si l'eau réduit trop, rajoutez-en en cours de cuisson, mais pas plus d'1/2 verre. Laissez reposer le tout à température ambiante (12h minimum).

4. Au bout de ce temps, retirez le nouet, ajoutez le sucre et faites cuire à feu vif 15 à 20 minutes, le temps que la marmelade prenne (elle doit monter à 105° C environ).

Attention, le citron est très riche en pectine. Même si la marmelade bouillante vous semble encore très liquide, méfiez-vous, il se peut qu'elle soit déjà prise ! Faites régulièrement le test de l'assiette froide. Si vous attendez que la consistance devienne épaisse à 105°, vous aurez à coup sûr dépassé le point de gélification : une fois refroidie, votre marmelade sera en béton. Il vaut mieux devoir remettre sur le feu une marmelade restée un peu liquide, le cas échéant. A l'inverse, une marmelade trop cuite n'est pas rattrapable.

5. Mettez en pots immédiatement, fermez et retournez les pots quelques instants pour stériliser les couvercles, retournez à nouveau et laissez re refroidir complètement.

<http://www.nataliakriskova.com/article-29462354.html>

