

Confiture caramélisée de bergamotes confites...

J'ai trouvé des bergamotes (citrons verts croisés avec des oranges amères)! C'est donc le temps des confitures d'agrumes! Celle-ci a été faite à partir de fruits préalablement confits. Elle a bien caramélisée après l'avoir oubliée sur le feu... mais le résultat est super!



Ingrédients

- 1 kg de [bergamotes](#)
- 1 kg de sucre de canne blond (vanillé maison)

Brossez les bergamotes puis pesez-les.



Coupez-les en 4. Déposez les dans une marmite et couvrez d'eau. Laissez tremper 24 heures. Rincez. Cette étape permet d'éliminer l'amertume.

Après avoir répété cette première étape 2 à 3 fois, couvrez les bergamotes d'eau puis ajoutez le sucre (même poids en poids de bergamotes). Amenez le tout à ébullition. Faites cuire 30 minutes à petits bouillons. Éteignez le feu et laissez refroidir complètement. Cette étape permet de confire les bergamotes. Répétez cette opération 2 à 5 fois. La dernière fois laissez cuire jusqu'à la consistance désirée... ici caramélisée! Mettre en pots.

Mes suggestions

- Un article vous permettant de réussir des confitures allégées en sucre... [Comment réussir ses confitures de fruits très allégées en sucre?](#)
- [Toutes mes recettes de confitures et compotes...](#)
- [Mes méthodes de stérilisation et de conservation des confitures](#)



- Que faire avec...

