Marmelade de citrons bergamote

A quand donc remonte votre dernière marmelade maison, moi, à des années. Et rien ne me prédisposait à en faire cette année, cependant en faisant mes petites courses de fruits et légumes au petit magasin du coin, que vois-je à côté des classiques gros citrons jaunes, de petits citrons bergamote. Le nom me disait quelque chose mais je n'y avais jamais goûté.

Ni une, ni deux je me décide donc à en prendre une paire, même si à l'odeur la différence ne semblait pas flagrante, mais je voulais goûter. D'autant qu'ils étaient au même prix que les habituels – 2,88 € du kilo. Ils sont plutôt bien ronds, avec un petit téton à l'une des extrémités.

A peine rentré, aussitôt pressés et là l'odeur est déjà différente, une fois dans la bouche il vous reste un arrière goût de bergamote, je ne vous dit pas – enfin si je vous le dis – ce que j'ai horreur de ce type d'expression – c'est pas pour dire mais etc... je ne vais pas en faire la liste on risque de me prendre pour un intégriste de la langue française, moi qui à 20 ans avait encore du mal à écrire trois mots sans fautes d'orthographe !!

Je suis certain qu'il en reste encore dans mes textes, mais sur ce plan là au moins, je me suis foutrement amélioré LOL

Revenons à nos moutons, ou plutôt nos citrons. Et ce délicieux petit arrière goût de bergamote et de suite je rêve à un petit Earl Grey des chaumières, avec quelques sconnes et un peu de marmelade de citron bergamote.

Ne pas s'emballer, il n'en restait plus beaucoup à la boutique – mois d'un kilo c'est certain – donc inutile d'y retourner tout de suite. On verra au prochain passage.

Et là, enfer et Dame Nation (je sais, c'est fait exprès ;)) plus de citron bergamote. Tant pis, j'ai raté le coche. Une autre fois peut-être.

Voilà t'y pas que vendredi dernier il y en a une pleine cagette . Je me sers largement, un bon kilo soit une bonne douzaine, pour la marmelade et encore quelques uns pour faire goûter à ma môman à moi.

Eh bien, il n'y a plus qu'à, et en avant pour la recette. Je vous rassure, c'est très facile le seul problème c'est le temps de repos – 48 heures c'est long et cela demande de l'organisation.

Allez on y va :

Ingrédients :
des citrons bergamote BIO
le même poids de sucre
de l'eau

Préparation

Après les avoir lavé, couper les citrons en fine tranches et couvrir d'eau.

Laisser reposer environ 48 heures, en changeant l'eau trois ou quatre fois.

Jeter la dernière eau de "rinçage".

Enlever les pépins, c'est « plus facile » maintenant mais il y en a beaucoup et surtout ils sont petits, alors bon amusement :) .

Ensuite mettre les fruits dans votre casserole ou bassine à confiture, ajouter le sucre et juste couvrir d'eau.

Laisser cuire à feu doux 15 minutes puis augmenter la puissance et maintenir le gros bouillon pendant 20 à 30 minutes en fait jusqu'à la prise de la marmelade ;) .

La mettre encore bien chaude en pots ébouillantés, fermer et retourner. Laisser refroidir.

Après il n'y a plus qu'à déguster...

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 13 février 2009
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/9280-marmelade-citrons-bergamote.html