

MARMELADE DE LIMEQUAT (va aussi pour KUMQUAT)

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 50 minutes en tout sur trois jours

Ingrédients pour 5 pots:

- 1 kg de limequats
- 850 g de sucre
- 25 cl de jus d'orange (soit 2 ou 3 oranges ou jus sans addition de sucre)
- le jus d'1 citron jaune
- 200 g d'eau
- 1 beau morceau de gingembre frais (environ 5 cm)

Jour 1

Lavez et séchez les limequats.

Ouvrez-les et épépinez-les. Mettre les pépins dans une boule à thé ou une gaze fermée (ils sont riches en pectine)

Hachez ensuite chaque moitié de limequats en fines lanières (couper bien fin+++).

Dans une marmite (ou une bassine à confitures), mélangez l'eau, le sucre, le jus de citron, le jus d'orange et la boule à thé avec les pépins .

Ajoutez les morceaux de limequats. Mélangez.

Portez à ébullition.

Dès le 1er bouillon, coupez le feu. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au frigo jusqu'au lendemain.

Jour 2

Sortez la marmite du frigo.

Portez à ébullition.

Dès le 1er bouillon, arrêtez le feu et, comme la veille, laissez refroidir avant de placer au frigo jusqu'au lendemain.

Jour 3 (le dernier!)

Lavez les pots et les couvercles. Remplissez-les d'eau chaude et placez-les dans votre four préchauffé à 100°C. Laissez-les stériliser pendant 30 minutes. (on peut faire aussi au microondes 5 min)

Videz-les et laissez-les s'égoutter retournés sur un linge.

Sortez la marmite du frigo.

Pelez et râpez le gingembre. Ajoutez-le dans la marmite.

Placez une petite assiette au congélateur.

Portez de nouveau à ébullition.

À partir du 1er bouillon comptez environ 20 minutes de cuisson. Normalement c'est le temps pour atteindre 106°C, mais il vaut mieux contrôler la température. Pour vérifier, faites couler une goutte de marmelade sur l'assiette froide. Si elle coule très vite, c'est qu'elle manque de cuisson, il faudra donc la laisser cuire davantage, attention à la température. Si elle se fige aussitôt, elle est cuite.

Versez alors la marmelade dans les pots jusqu'en haut. Fermez-les sans attendre et retournez-les.

Laissez-les refroidir complètement avant de les ranger dans vos placards.

Marmelade citron caviar

Ingrédients:

- 1 kg de citron caviar (on peut mettre avec du citron vert, citron jaune)
- 40 cl de jus d'orange (fraîches ou de préférence ou jus sans addition de sucre)
- 1,5 kg de sucre

Cuisson

Idem ci-dessus. La peau du citron caviar est épaisse, faire morceaux très fins. Certains mixent.