

FRUITS CONFITS

Ingrédients

- 1,5 kg de fruits préparés (épépinés, dénoyautés, éventuellement pelés)
- 750 g de sucre fin pour le sirop initial, plus 1 320 g
- 900 g d'eau



1. Préparation des fruits :

- Découpe : poires et pommes en tranches, oranges et mandarines en quartiers. Garder les petits fruits entiers comme les cerises et les mirabelles. Pour les abricots ou les prunes, couper les en deux. L'ananas en tranches sera découpé en quatre.
- Mettre les fruits dans un saladier.

2. Premier jour :

- Mettre à fondre dans une grande casserole 750 g de sucre dans 900 g d'eau.
- Porter à ébullition et laisser frémir pendant 2 à 3 min.
- Retirer le récipient du feu et y verser les fruits (ceux-ci doivent être complètement immergés dans le sirop). Laisser en contact 24 h.

3. Deuxième jour :

- Egoutter les fruits, ajouter au sirop 180 g de sucre, faire fondre puis bouillir. Verser les fruits et laisser 3 min dans le sirop frémissant. Laisser reposer 24 h.

4. Troisième, quatrième et cinquième jour : Répéter trois fois l'opération du 2ème jour.

5. Sixième jour :

- Egoutter les fruits, ajouter au sirop 300 g de sucre, faire fondre puis bouillir. Verser les fruits et laisser 3 min dans le sirop frémissant. Laisser reposer 48 h.

6. Huitième jour :

- Répéter une fois l'opération du 6ème jour.

7. Dixième jour :

- Egoutter et placer la passoire sur la casserole pour y recueillir les gouttes de sirop.
- Placer les fruits sur les plateaux d'un dessinateur, et faire sécher plusieurs jours à 60°C.
- Enrober avec du sucre semoule et conserver dans une boîte hermétique.

Remarque : vous pouvez utiliser le sirop pour d'autres recettes de pâtisseries (sirop d'imbibage...).