

CONFITURE DE POIVRONS ROUGES
(Recette de Nicolas MULTON, pâtissier à la Villa Lalique)

Ingrédients :

750 g net de poivrons rouges épépinés
200 g de sucre
1 litre d'eau
10 cl de jus d'orange
15 g de pectine mélangé à 15 g de sucre
QS de piment d'Espelette

Ustensiles :

Une casserole
Un petit couteau
Une cuillère en bois
Une passoire
Un mixeur/plongeur

Amener à ébullition le litre d'eau, les 200 g de sucre et les 10 cl de jus d'orange. Pendant ce temps épépiner les poivrons rouges, les couper grossièrement et les plonger dans le sirop bouillant. Laisser cuire à petits frémissements pendant 6 heures en remuant de temps à autre avec la cuillère en bois pour éviter au mélange d'attacher. Au terme de cette cuisson, égoutter les poivrons dans la passoire. Vous devez récupérer 250 g de jus auquel vous incorporerez le mélange pectine/sucre. Rajouter ensuite les poivrons (*éventuellement du piment d'Espelette*) et porter à nouveau à ébullition quelques secondes, puis mixer le tout avec le mixeur/ plongeur.

Mettre sous vide dans des petites poches. Pour un particulier, mettre dans des petits pots de confitures stérilisés.

Cette excellente confiture accompagnera très bien des fromages de brebis du Pays-Basque, Ossau-Iraty en tête.