

## **L'AUTRICHIENNE** **(Recette de Christine FERBER)**

### **Ingrédients pour 3 à 4 pots de confitures :**

1,400 kg de pommes Idared, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

100 g de raisins secs de Smyrne

150 g de cerneaux de noix brisés

Le jus d'un petit citron

1 gousse de vanille

2 g de cannelle moulue

50 g de rhum brun soit 5 cl

Nettoyer vos pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

Mettre à macérer les raisins secs de Smyrne dans le rhum brun et la cannelle.

Peler les pommes, les équeuter, les couper en deux, les vider et les passer à la râpe du mixeur Magimix. Dans une bassine à confiture, mélanger les pommes râpées, le sucre cristallisé, le jus de citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Porter au frémissement, puis verser dans une terrine. Couvrir les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réserver au frais pendant une nuit.

Le lendemain, porter cette cuisson à ébullition en remuant délicatement et en écumant. Ajouter les raisins macérés. Portez à nouveau à ébullition et maintenir la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Ecumer encore s'il y a lieu. Retirer les gousses de vanille qui pourront éventuellement décorer les facettes des pots de confitures. Ajouter les cerneaux de noix brisés et redonner un bouillon. Vérifier la nappe.

Retirer votre bassine du feu et mettre rapidement en pots, que vous retourneront et laisserez tête en bas durant une petite demi-heure. Attendre leur complet refroidissement et les étiqueter.

Après un mois de repos, vous pourrez commencer à les déguster.