



# La confiture de vieux garçon

Hé Jacqueline, tu as dit confiture ??



## Recette Bourguignonne

(la recette explique son nom- est très simple malgré la longueur des explications)



[Télécharger la recette](#)

A commencer en mai/ juin

Utiliser un très grand bocal en verre (1l ½ minimum - de préférence muni d'un bouchon en liège)

Bien ébouillanter le bocal -et le bouchon- et laisser sécher sans essuyer.

Remplir le bocal à mi-hauteur avec de l'alcool tout fruit du commerce (ou mieux de l'eau de vie de prune ou (raffinement suprême) du Marc de Bourgogne ou de la Fine).

Au fur et à mesure que les fruits apparaissent dans la saison ET DANS VOTRE JARDIN, les disposer dans le bocal avec moitié environ de poids de sucre (un peu moins si les fruits sont très sucrés, ou selon votre goût).

La quantité de fruits est à accorder avec la dimension du bocal (environ 200g de chaque).

On commence par les premiers fruits de l'année : fraises (même des bois- elles s'écrasent mais donnent un goût excellent), puis cerises (pas de Montmorency -trop acides-) et ainsi de suite selon votre récolte .On ne met pas de pomme et on finit par le raisin en septembre/octobre.

**NE JAMAIS REMUER PENDANT LA CONFECTION-LAISSER LES FRUITS PAR COUCHE ATTENDRE NOEL POUR SERVIR MAIS PEUT SE CONSERVER PLUSIEURS ANNEES !!!!!!! BONNE PREPARATION ET BONNES SOIREES D'HIVER**

Mon conseil (sic !)

Choisir des fruits assez murs mais pas trop gros.

En général ne pas couper les queues des fraises, framboises, cerises, prunes, etc; éventuellement percer le fruit avec une aiguille à l'opposé de la queue.

Couper en deux ou quatre les fruits un peu gros : abricots, pêches (de vigne de préférence,) poires...

Mettre les cassis et groseilles en les conservant en grappe.

Utiliser du raisin noir ou blanc à gros grain (genre italia ou cardinal) et mettre grain par grain en laissant un peu de queue.

Eviter de laver les fruits lorsque cela est possible.

Les fruits doivent toujours être bien recouverts -ajouter de l'alcool si besoin.

Ne pas s'inquiéter si les fruits au dessus du bocal prennent une couleur marron, cela ne gâte pas le goût.

Chaque maîtresse de maison aura sa propre composition donc recette , d'où le plaisir de comparer et au vieux célibataire de s'échauffer avant d'aller se coucher solitaire... et faire de beaux rêves.