

Recette. Confiture de cynorrhodons

Une délicieuse recette aux fruits extrêmement riche en vitamine C et à l'effet anti-grippe assuré. Le cynorrhodon est le fruit du rosier sauvage, Rosa canina, aussi appelé églantier. Les cynorrhodons se ramassent à partir de novembre et pendant tout l'hiver.

Ingrédients :

- Des cynorrhodons fermes
- 300 g de sucre roux pour 500 g de fruits secs
- Du jus de citron

Préparation :

Couper les cynorrhodons en deux, ou quatre, de façon à enlever les graines. Retirer également la partie du poil-à-gratter. C'est fastidieux, mais avec trois quatre amis, c'est rapide. Cette méthode permet de conserver toute la chair et de pouvoir peser le poids des fruits secs pour ajuster la quantité de sucre. Ensuite, mettre les cynorrhodons dans une casserole d'eau bien pleine et faire bouillir 15 minutes.

Passer les cynorrhodons avec l'eau de cuisson au moulin à légumes. Verser la purée de cynorrhodons dans une casserole avec le sucre et le citron, puis recuire à feu doux pendant 15 minutes en remuant très régulièrement. Mettre la confiture en pots.