

Confiture mangue de Noël (épices de pain d'épices, vanille, citron)

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une super promo sur des mangues bien mûres dans notre magasin « Fresh », une journée avec du brouillard et hop voici une confiture toute en rondeur aux accents de Noël ...
C'est facile à réaliser mais à faire la veille.

Ingrédients :

- * 1,3kg de fruits prêts
(environ 3 mangues)
- * 900g de sucre cristal maximum
- * le jus d'un citron jaune
- * 1 cuillère à café de vanille en poudre
(de la Réunion)
- * 1 cuillère à café rase d'épices à pain d'épices



Préparation :

Presser le citron.

Peler les mangues et découper la chair en gros morceaux.

Dans un grand récipient (qui pourra se fermer), mettre ces morceaux dedans.

Au-dessus, avec la main, presser la pulpe restant autour du noyau pour récupérer le maximum de jus.

Ajouter le sucre, le jus de citron, la vanille et les épices. Mélanger.

Fermer le récipient et placer au frigo pour la nuit.

Le lendemain, mixer avec le pied plongeant du mixeur pour obtenir une préparation lisse et onctueuse.

Faire cuire à gros bouillons jusqu'à ce que la confiture fasse la goutte (c'est-à-dire que le jus ne coule plus).

Il y a ainsi environ 20 minutes de cuisson en tout (du 1^{er} feu jusqu'à l'arrêt total).

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés. Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

Astuces :

La mangue a un noyau plat et assez large au milieu. Gare au couteau qui glisse dessus.

Lorsque j'ai mixé, j'ai laissé quelques petits morceaux pour faire joli et moins lisse.

Les saveurs d'épices se développent rapidement donc ne pas en mettre trop.