

Les fruits confits: du savoir-faire et de la patience

Depuis la nuit des temps, l'homme utilise les substances sucrées (miel, jus de fruits, puis sucre de canne et de betterave) afin de conserver les aliments. D'où les fameuses «confitures sèches» d'antan, consistant en fruits lentement confits dans leur jus.

Si presque tous les fruits peuvent être confits, seules certaines variétés se prêtent au confisage. Ces fruits sont récoltés légèrement avant maturité, développant tout leur arôme mais gardant une fermeté nécessaire à la préparation. Triés, équeutés et parés, ils sont alors mis dans des bains de saumure pour leur permettre de se conserver très longtemps avant de se prêter à la lente métamorphose.

Préablement lavés à grande eau pour éliminer le sel, les fruits sont blanchis puis soigneusement égouttés. Placés dans des bacs en terre cuite vernissée ou dans divers contenants de grande dimension (chaudron à confiture, par exemple), ils sont alors recouverts d'un sirop de sucre bouillant. Ils sont ensuite étuvés plusieurs heures avant d'être de nouveau nappés de sirop. Ces imbibations se succèdent toutes les 24 heures dans un sirop progressivement plus concentré en sucre.

Ce cycle de confisage est variable, sa durée dépendant de la nature du fruit, de sa maturité, sa taille, son origine: de quelques jours pour les bigarreaux à près de deux semaines pour les melons...

À la sortie du dernier bain, les fruits peuvent être glacés. Ce glaçage consiste à envelopper les fruits d'un mélange de sucre qui continuera à cristalliser. Cette opération, visant à «sécher» les produits confits, leur procure un bel aspect, leur assure une meilleure conservation, les rend moins collants et plus résistants aux chocs.

L'origine de la confiserie, dès le XVe siècle à Clermont-Ferrand, débute certainement avec les plantations d'abricots dans sa banlieue. Une technique gourmande qui s'étendit bientôt aux autres fruits et qui connut son apogée durant le second Empire, lors de l'essor des stations thermales et de la création de la première raffinerie de sucre par le duc de Morny.

Aujourd'hui, Apt (Vaucluse), ville que Mme de Sévigné qualifiait déjà de «chaudron à confitures», est la capitale mondiale des fruits confits. Ceux-ci y sont confits de trois façons différentes:

- simplement égouttés: le sirop est séparé des fruits;
- glacés (ou «fruits nobles»): ils sont enrobés d'une fine pellicule de sucre glace;
- cristallisés au sucre candi: le sucre est recristallisé sur les fruits.

Voici quelques «beaux mariages» de fruits confits:

- avec de l'alcool: écorces d'oranges macérées dans du rhum ou du cognac pour des plats en sauce, des desserts, des glaces;

- avec des fruits frais: quelques cubes de cédrat confit dans une compote de coings ou de pommes; des demi-cerises dans une marmelade de pêches de vigne ou de fruits rouges;

- avec des épices: la vanille (glace à la vanille pour faire une plombière, crème pâtissière aux fruits confits pour garnir brioches ou génoises); le gingembre, l'anis, la cardamome, la cannelle avec des soupes de fruits, dans les gâteaux de Noël (mendiants ou bûches)...

Mais les «Figues surprises» peuvent également constituer un dessert original. Décalotter et ouvrir des figues confites «maison» (1kg de figues «piquées» à la fourchette, 500g de sucre, 50cl d'eau ou de thé corsé, épices au choix: cuisson lente et de longue durée), puis les garnir d'une cuillère de crème soja à la pistache ou à la vanille. Ajouter quelques brisures d'amande ou de noix de pécan. Et si l'on aime le «sucré-salé», on peut garnir les figues de leur pulpe mixée avec du roquefort et une goutte de porto, que l'on dégustera entourées de grains de raisin, avec un bon pain de campagne.

Source:

Simone Estran

Associated Press

Paris