

CYNORHODON

Il existe différentes variétés de rosiers sauvages que nous appelons également églantiers. Ils sont présents partout sur le massif du Jura mais également en plaine. Les différentes espèces que vous pourrez rencontrer sont relativement difficile à identifier. Et comme si ce n'était pas assez compliqué, ces différentes variétés sont capables de s'hybrider entre elles ! Néanmoins, ces petits arbrisseaux sont bien connus des jurassiens, que ce soit pour leurs jolies fleurs aux nuances blanches-rosées, avec un cœur légèrement jaune, mais également pour leurs branches particulièrement épineuses. Mais en l'occurrence, ce qui nous intéresse cette fois-ci, c'est son fruit également appelé cynorhodon. Il peut être utilisé dans une multitude de préparations culinaires mais également en pharmacopée traditionnelle.

La confiture de cynorhodon

Ingrédients

- Fruits de cynorhodon (poids suivant votre récolte)
- Sucre (suivant le poids obtenu de la pulpe et du jus)
- Citrons (1 citron par kilo de jus)

1 - Trier et nettoyer les fruits. Les placer dans une grande cocotte et recouvrir le lit

2 - Faire cuire l'ensemble entre 10 et 15 minutes puis passer l'ensemble au moulin à légumes, en veillant à récupérer le plus de pulpe et de jus possible (éviter bien entendu les pépins)

3 - Peser l'ensemble de la pulpe et ajouter les trois quarts du poids en sucre cristal. Faire cuire l'ensemble trois à quatre minutes avec un jus de citron non traité (il vous faudra le jus d'un citron par kilo de jus)

4 - Quand la préparation est bien chaude, la verser dans des pots à pas de vis. Les retourner quand la confiture est encore bouillante.

Cette confiture est nettement moins sucrée que la plupart des confitures. Elle est aussi beaucoup moins cuite. Par conséquent, elle garde un maximum de vitamines et de minéraux. Elle se conserve un mois au réfrigérateur.

