

MARMELADE DE BERGAMOTES

Marmelade de Bergamote.

- ◆ 1,5 kg de bergamote
- ◆ 1 kg de sucre
- ◆ 1l d'eau
- ◆ 1 citron non traité

Jour 1 : introduction

1. Laver les bergamotes et le citron à l'eau et les mettre à tremper dans l'eau fraîche ;
2. Laisser tremper 24 heures.

Jour 2 : préparation

1. Égoutter et sécher les bergamotes au moyen d'un torchon propre ;
2. Éplucher les bergamotes en conservant l'écorce, enlever l'albédo et débiter l'écorce en fine lanières ;
3. Séparer la pulpe de la peau en préservant le jus, réserver ;
4. Récupérer les pépins, les enfermer dans une compresse de gaze, réserver ;
5. Blanchir les lanières d'écorce 2 min à l'eau bouillante afin de diminuer un peu l'amertume ;
6. Mettre le tout : pulpe de bergamotes (avec le jus), jus de citron, lanières d'écorce et pépins dans leur compresse dans un récipient ;
7. Rajouter l'eau ;
8. Laisser reposer pendant 24 heures.

Jour 3 : finalisation

1. Transférer la masse dans une casserole et porter à ébullition ;
2. Laisser cuire le mélange pendant 2 heures à petit feu, jusqu'à réduire de moitié (si nécessaire rajouter 1 à 1,5 dl d'eau) ;
3. À la fin de la cuisson, retire les pépins, rajouter le sucre d'un coup et porter à nouveau à ébullition pendant 15-20 minutes ;
4. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit dissous ;
5. Vérifier la nappe ;
6. Si nécessaire, ajouter 3 gr d'agar-agar par litre de liquide et porter à ébullition pendant 3 minutes.

Une fois que c'est bon, remplir immédiatement les pots, fermer avec un couvercle et les retourner tout de suite. Laisser reposer la marmelade, elle est meilleure après quelques jours, voire semaines...

(N.B. : résultat environ 5 pots de 30cl de marmelade de bergamotes)

Sources :

- <https://foodistanparistanbulteheran.blogspot.com/2013/01/un-deux-trois-bergamote-marmelade-de.html>
- <https://lecoeurauventre.com/marmelade-de-bergamotes-facon-earl-grey/>
- <https://www.un-peu-gay-dans-les-coings.eu/2021/01/marmelade-100-bergamote-italienne.html>