

## **CONFITURE DE POIVRONS ROUGES** **(Recette de Nicolas MULTON – Chef pâtissier à la Villa Lalique)**

### **Ingrédients pour 3 ou 4 pots :**

750 g net de poivrons rouges épépinés  
200 g de sucre  
1 litre d'eau  
10 cl de jus d'orange  
15 g de pectine mélangé à 15 g de sucre  
QS de piment d'Espelette

### **Ustensiles :**

Une casserole  
Un petit couteau  
Une cuillère en bois  
Une passoire  
Un mixeur/plongeur

Nettoyer vos 3 pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

Amener à ébullition le litre d'eau, les 200 g de sucre et les 10 cl de jus d'orange. Pendant ce temps épépiner les poivrons rouges, les couper grossièrement et les plonger dans le sirop bouillant. Laisser cuire à petits frémissements pendant 6 heures en remuant de temps à autre avec la cuillère en bois pour éviter au mélange d'attacher. Au terme de cette cuisson, égoutter les poivrons dans la passoire. Vous devez récupérer 250 g de jus auquel vous incorporerez le mélange pectine/sucre. Rajouter ensuite les poivrons (*éventuellement du piment d'Espelette*) et porter à nouveau à ébullition quelques secondes, puis mixer le tout avec le mixeur/plongeur. Mettre sous vide dans des petites poches.

Pour un particulier, mettre dans des pots de confitures stérilisés.

Cette excellente confiture accompagnera très bien des fromages de brebis du Pays-Basque, Ossau-Iraty AOP en particulier.