

Confiture de noix de coco



Ma sœur rentre de Guadeloupe et elle veut que je prépare un « gâteau coco » comme là-bas... Mais dans mon Bugey, il n'y a l'ingrédient principal de ce gâteau : la confiture coco ! Donc il faut la faire maison... Voici ma recette inspirée de celle de Tatie Maryse... Recette à faire la veille si on veut l'utiliser dans une autre recette comme moi.

Ingrédients (pour 2 pots ou environ 500g):

- * 1 noix de coco entière « sèche » soit 280g de chair prête à être utilisée
- * 210g de sucre de canne
- * 60cl d'eau
- * 1 gousse de vanille (de la Réunion)
- * le zeste d'un demi-citron vert (non traité)
- * 1 petit bâton de cannelle (environ 4g
ou 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre)
- * 1/2 cuillère à café de muscade râpée
- * 4 ou 5 gouttes d'amande amère



Préparation :

Casser la coco avec un marteau ou avec une hachette. Pas besoin de l'eau pour cette recette. Enlever la chair blanche.

Peler les morceaux en ôtant la peau marron.

Peser la coco pour adapter les proportions si nécessaire.

Mixer finement la chair (ou la râper si on peut).

Dans une casserole, mettre cette coco hachée.

Verser dedans le sucre de canne.

Laver le citron vert et faire un beau zeste (que la moitié du citron).

Le mettre dans la casserole.

Y ajouter la gousse de vanille fendue en 2, le bâton de cannelle et les 4 gouttes d'amande amère.

Râper de la noix de muscade dedans.

Mélanger et laisser ainsi au moins 2 heures à température ambiante.

Au bout de 2 heures, ôter la gousse pour récupérer les graines et tout remettre dedans.

Faire cuire à sec 3 minutes à feu vif et mélanger bien. La coco change de couleur.

Ensuite, verser l'eau et porter à ébullition.

Puis, baisser le feu à feu doux et couvrir.

Laisser confire au moins 1h30/2h en brassant régulièrement.

La confiture va épaissir et foncer un peu.

C'est cuit quand la confiture est assez épaisse.

Oter le bâton, la gousse et le zeste.

Laisser refroidir puis conserver au frigo jusqu'à utilisation.

Si vous n'utilisez pas rapidement cette confiture, la mettre bouillante dans des pots lavés 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 :

Pour choisir sa noix de coco, il faut qu'elle soit lourde, non fissurée et avec du liquide dedans quand on la secoue.

La coco sèche, c'est celle que l'on trouve sur nos étagères de métropole.

On peut utiliser l'eau de coco « sèche » uniquement si elle sent bon, sinon, la jeter !

On pourrait être tenté de réaliser cette recette avec de la noix de coco en poudre mais dans ce cas il faudrait la réhydrater sinon on ne pourrait pas réussir cette confiture !