

Faire de la Pectine.

Comptez 1 kg d'épluchures pour 3 litres d'eau.

Hachez le tout assez finement au hachoir à main et surtout pas au robot qui va exploser les molécules.

Mettez dans une marmite en inox que vous placerez dans un récipient plus large.

Mettez de l'eau dans le récipient, presque à hauteur et cuisez doucement au bain-marie, à couvert, en donnant un ou deux tours de cuillère toutes les 5/10 mn. Il y en a pour 3 bonnes heures...

Quand c'est cuit, on retire la marmite.

Astuce : on sait que c'est cuit quand le fond est plein de liquide et la pièce sent fort la pomme.

Réservez à couvert pendant la nuit.

Le lendemain, filtrez avec un tamis très fin pour récupérer le jus (la pectine).

Réservez 24 heures dans une marmite inox.

Le liquide va devenir visqueux, il a un peu l'aspect et le toucher d'une mère de vinaigre.

Vous avez réussi votre pectine !

Les astuces

Ça marche aussi avec des épluchures d'autres fruits, d'agrumes, etc ...

La pomme est idéale car plus neutre de goût, et doit être présente au minimum à hauteur de 50 %.

La pectine est souvent à l'origine de la décoloration des fruits dans vos bocaux.

Pour y remédier, il y a deux solutions :

- vous enfermez épluchures et pépins sous vide et vous congelez
- si vous n'avez pas de machine à vide, filez à la pharmacie et demandez de l'acide ascorbique.

On reconnaît une pectine qui va décolorer à sa propre couleur.

Elle est blanchâtre : tout va bien.

Elle a une autre couleur : vos confitures auront un aspect plus ou moins psychédélique.

A noter qu'il n'y aura alors aucune autre conséquence, ni pour le goût, ni pour la santé.

Utilisation

Versez une cuillère à thé de pectine dans un verre, remuez le verre doucement, comme pour un cognac pendant 10 secondes. La pectine va précipiter (gélifier).

Plantez une fourchette dans le gel et brassez doucement 20 tours.

Retirez la fourchette en la maintenant droite. Si le gel y adhère plus de deux secondes, le liquide est trop concentré en pectine et il faudra le diluer avec un mélange de trois parties d'eau pour une partie de jus de citron.

Si le gel n'adhère pas, c'est bon signe. Prenez-le avec la fourchette, comme si il s'agissait d'un aliment. Si ça tient sur la fourchette en une masse arrondie, votre pectine est réussie.

Si ça pendouille et se déforme rapidement, il faudra l'épaissir, ou si encore ça ne se laisse pas prendre, il faudra l'épaissir encore plus. On épaissit au bain marie.