Pflaumenmus

confit de quetsches aux épices

Version Thermomix



Type	Rendement	Prép.	Cuisson
Confitures et gelées	4 pots	20 min	2 h 40

Difficulté	Coût	Matériel	Conservation
●●○	€ € €	Thermomix ou robot, cocotte, filtre à thé	1 an minimum · ouvert au frigo

Ingrédients

- 1,5 kg de quetsches, dénoyautées
- 100 g de sucre gélifiant
- 50 g de sucre complet
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé
- 2 clous de girofle
- 1 gousse de cardamome

Préparation

1. Laver les pots à confiture au lave-vaisselle, sur le programme le plus chaud.
2. Préchauffer le four à 170 °C, sans chaleur tournante. Laver les quetsches, les couper en deux et retirer les noyaux.
3. Mettre les quetsches et les deux sucres dans la cocotte. Fendre la gousse de vanille en deux, en gratter les graines au-dessus et bien mélanger. (voir photo a)
4. Mettre l'anis étoilé, les clous de girofle et la cardamome dans un filtre à thé et le fermer par un nœud.
5. Placer au centre de la cocotte la gousse de vanille vide, le bâton de cannelle et le filtre à thé, puis couvrir.
6. Enfourner 2 h 30 et remuer toutes les 30 minutes. (voir photo b)
7. Sortir la cocotte (les quetsches ont la texture d'une compote épaisse) et retirer la vanille, la cannelle et le filtre à thé. (voir photo c)
8. Verser le tout dans le bol. Placer le panier de cuisson à la place du gobelet doseur et cuire **10 min / 100 °C / vit. 2**.
9. Pendant la cuisson, ébouillanter les pots et les égoutter à l'envers sur un torchon propre.
10. Retirer le panier et mixer **15 sec / vit. 6**, puis verser aussitôt dans les pots et les fermer, sans les retourner.

Astuces et variantes

Pour une texture plus fine, mixer plus longtemps.

À défaut de cocotte, un grand plat à gratin fait l'affaire : le couvrir de papier aluminium pour que ça n'éclabousse pas le four, et le retirer pour remuer.

Je le fais dans un Römertopf, le plat en terre cuite allemand. Le fabricant conseille de le tremper 15 minutes dans l'eau froide et de l'enfourner four froid.

La recette rend peu : il y a très peu de sucre et ça réduit énormément.

Le goût est très épicé, façon épices de Noël. Si vous n'êtes pas fan, testez d'abord une petite fournée.

En Allemagne, on l'appelle aussi Zwetschgenmus, surtout dans le sud : Zwetschge, c'est la quetsche, et Pflaume, la prune.

Chez nous, on le préfère dans du fromage blanc ou un yaourt nature plutôt que sur des tartines : il s'utilise plus comme un coulis que comme une confiture.

En images



a · Les quetsches au sucre



b · En cours de cuisson



c · Épices retirées

Mes notes