



Mincemeat

Ingrédients :

- 150gr de beurre
- 200gr de vergeoise brune*
- 250ml de jus d'orange
- 2 cuillères à café de mixed spice*
- ½ cuillères à café de cannelle
- ½ cuillères à café de gingembre
- Une pincée de noix de muscade râpée
- 200g de sultanas (raisins blonds)
- 250gr de pommes
- 200gr de raisins de Corinthe
- 100gr d'airelles séchées (cranberries)
- 200gr de fruits confits
- 1 cuillère à café de zeste d'orange
- 150ml de brandy*

Faire fondre doucement le beurre, avec le jus d'orange, la vergeoise et les épices. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Rajouter les pommes de épluchées et coupés en petit morceaux (la prochaine fois je les râperais), Les raisins divers puis les airelles, les fruits confits et le zeste d'orange.

Amener le mélange à ébullition puis laisser cuire doucement pendant 10 à 15 mn jusqu'à ce que les pommes soient cuites.

Laisser refroidir, puis verser le brandy dans le mélange. Quand il est froid le mettre dans des pots stérilisés et secs.

Ce mélange doit pouvoir se garder jusqu'à un mois dans le réfrigérateur. D'après la recette originale, pour le garder plus longtemps il faut doubler la quantité d'alcool. J'ai réussi à remplir trois pots de confiture petite taille et il m'en restait encore.

Vergeoise : dans la recette ils parlaient d'un sucre type Muscovado (???), j'ai mis de la vergeoise

Brandy : un alcool du type armagnac, cognac, calvados ou même Whiskey. J'ai utilisé du Calvados, on n'habite pas pendant 10 ans en Normandie impunément.

Mixed Spice : mélange d'épices dont j'ai parlé [ici](#), on peut le trouver tout fait ou le faire soi même.