

Comment faire du raisin sec et des figes sèches, utilisables toute l'année comme le faisait les anciens ?

Pour fabriquer des raisins secs, il fallait du temps et de la patience (environ 7mois) à l'ancienne. Les fruits séchés étaient une des bases de la nourriture dans les campagnes. On choisira des raisins muscats ou des raisins blancs (ex : Italia blanc, Olivettes blanches, chasselas blanc...), bref soit du rouge soit du blanc, de préférence un raisin bio, du raisin de treille va très bien et, si possibles, des raisins sans pépins de taille normale.

Si l'on veut que le raisin ne pourrisse pas, il faut une forte teneur en sucre dans les grains donc du raisin bien mur.

On commencera par le laver délicatement, bien l'égoutter (astuce : on peut utiliser du bicarbonate de soude qui est un excellent nettoyeur -voir désinfectant - et qui va disparaître une fois les grains lavés).

Le jeu consiste à ne pas laisser de grains de raisin pourris ou abimés sur la grappe (en contact avec d'autres grains) avant de la mettre en période séchage.

Le séchage peut se faire, comme autre fois, dans une remise, légèrement ventilée, sur une corde ou sur des claies.

Les grappes ne doivent se toucher. Il faut surveiller au fil du temps que les grains ne moisissent pas (si c'est le cas, il faut les supprimer).

Il existe, sur le marché, des déshydrateurs solaires qui sont très efficaces et surtout qui permettent d'avoir du raisin sec en seulement une quinzaine de jours. Dans ce cas, les étapes sont un peu différentes car on égrène les raisins, on enlève les pédoncules et on les place (après lavage et séchage) dans le déhydrateur. On n'arrête pas le progrès !!

Lorsque les grains commencent à bien sécher sur la corde, il faut les séparer de la grappe en éliminant tous ceux qui ne sont pas en bon état. Le plus délicat est d'enlever, un à un, les « pécos » (le pédoncule).

Par temps de plein soleil, on les expose sur une nappe blanche ou sur un torchon ; 3 à 5 jours suffisent pour qu'ils séchent. Attention aux jours humides, il faut les rentrer.

La couleur va changer (couleur vers le brun) du fait de l'oxydation des polyphénols oxydases (PPO).

Lorsqu'ils sont bien séchés, on les met dans un récipient hermétique pour les conserver longtemps.



Les figues sèches



Les figues séchées (notamment la figue blanche ou figue Marseillais) font partie des fruits très prisés autrefois et qui reviennent à la mode, enfin, car riche en vitamines.

Elles constituaient avec les amandes, les châtaignes, les noix, les abricots... une base de nourriture, surtout en hiver.

C'est un art de conservation très ancien que de sécher naturellement certains de ces fruits éphémères.

Si vous ne les mangez pas sur l'arbre, vers 11H avant la grosse chaleur, vous choisirez les figues qui commencent à se flétrir légèrement, sans attaque. Il n'est pas nécessaire de les laver (on peut les essuyer avec un torchon).

Vous les étalerez délicatement sur des canisses (sans qu'elle ne se touchent) en plein soleil durant trois à six jours (Penser à les recouvrir d'un voile pour les protéger des insectes). Il faudra les retourner de temps en temps et éliminer celles qui pourrissent.

Comme pour les raisins, il faut se méfier de l'humidité durant le séchage.

Là encore, il faudra de la patience mais le résultat en vaut la chandelle.

Mes grands-parents les ébouillantaient pour éviter qu'elles ne deviennent véreuses.

Après les avoir égouttés, ils les conservaient à la cave dans des jarres en terre, en évitant de les écraser, à l'abri de l'air, ce qui garantissait leur moelleux et leur gout.

Ma cousine les coupait en deux et les faisait sécher ainsi au soleil, comme décrit ci-dessus.

Elle les farcissait quelquefois avec de la cannelle, de l'amande grillée, du citron rappé, voir du laurier. Elle les passait dans le four de la cuisinière à bois, puis reconstituait la figue. Elles se conservaient très bien ainsi. J'en ai encore les papilles qui en frémissent.

Le soir de Noël, mon arrière-grand-père aspergeait d'un peu d'eau de vie les figues sèches qui étaient joliment présentées sur la table pour les treize desserts.

Trop jeune, je n'ai jamais pu en goûter une, tout juste, ai-je pu en sentir l'odeur !

Bernard Deidier

Président des Croqueurs de Pommes PACA