



Christine Ferber

*Mes
confitures*

PETITE BIBLIO
PAYOT

Présentation

Tous les gourmands connaissent Christine Ferber, la « fée des confitures ». Cette maître pâtissier-confiseur, qui vit et travaille dans son village natal de Niedermorschwihr, en Alsace, a su conquérir, avec ses confitures et ses aigre-doux, les plus grands chefs : Alain Ducasse, la maison Troisgros, Pierre Gagnaire... Virtuose des saveurs, elle nous ouvre son cahier de recettes : confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, gelée de pommes à la fleur d'acacia, cassis au pinot noir, châtaignes et noix...

Plus de 200 créations, classiques ou audacieuses, toujours expliquées avec simplicité, qui feront le bonheur de tous les amateurs de douceurs.

OceanofPDF.com

Christine Ferber

Mes confitures

avec la complicité
de Gilles et Laurence Laurendon

Préface d'Alain Ducasse

PETITE BIBLIO
PAYOT

OceanofPDF.com

ÉDITIONS PAYOT & RIVAGES

payot-rivages.fr

Photo de couverture : © Bernhard Winkelmann

© Éditions Payot & Rivages, Paris, 1997, 2000, 2002,
et 2020 pour la présente édition de poche

ISBN : 978-2-228-92671-3

« Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre, est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales. »

OceanofPDF.com

*À Frédérick et Pierre Hermé.
À ma famille.*

OceanofPDF.com

Préface

1960 : l'histoire commence en France, plus précisément en Alsace, région située à la frontière de la Suisse et de l'Allemagne, dans le petit village de Niedermorschwihr. Issue d'une famille de boulangers-pâtisseries depuis quatre générations, Christine Ferber a grandi au rythme du travail de ses parents, bercée par d'exquises fragrances.

Petite, déjà gourmande et curieuse, elle aimait passer de longues heures à regarder son père travailler. Fascinée par ce délicieux spectacle, elle sentait tous ses sens s'éveiller un à un. À onze ans, sous le regard tendre et avisé de son père, elle fait ses premiers pas en pâtisserie. Aujourd'hui, les images restent très présentes dans sa mémoire. C'est le mélange sucré-salé des samedis et dimanches, ce parfum de tarte aux quetsches, de kouglof, de terrine et de pâté en croûte.

Devenue apprentie malgré elle, Christine a été rapidement confrontée à la dure réalité du monde professionnel. Le travail, pénible et peu gratifiant, de cette enfant timide, consistait à nettoyer l'atelier paternel. Sur les conseils de ses parents et parce que les maîtres pâtisseries alsaciens refusaient d'apprendre le métier à une femme, elle part trois ans en Belgique, à Bruxelles.

Jeune professionnelle déterminée et passionnée, elle revient dans sa famille, la tête pleine de rêves et de souvenirs. Elle garde en bouche les trésors fruités de ses escapades gourmandes. Comment

oublier la douceur des confitures de sa grand-mère ? Un jour d'été, elle décide de retrouver les saveurs, les couleurs et les mélodies de son enfance. Une casserole en cuivre dans la main, elle prépare sa première confiture de griottes. Quelques pots finiraient à merveille la décoration de la vitrine de l'épicerie familiale. À aucun moment elle n'avait espéré pouvoir les vendre. Et pourtant...

Aujourd'hui reconnue par ses pairs, elle poursuit cette aventure au rythme des saisons et de sa boulimie de saveurs. Déclinées en deux cents variétés, ses confitures ravissent les papilles des gastronomes aux quatre coins du monde.

Pâtissier-confiseur-chocolatier de formation, Christine Ferber est une femme douce et discrète qui laisse s'exprimer ses émotions au travers de ses créations. Pour l'anecdote, on raconte qu'elle compose régulièrement de nouvelles recettes les yeux fermés. Pas tout à fait cependant... Formée à l'école de la pâtisserie, elle connaît l'importance de la technique dans la réussite d'une préparation. Ses secrets : précision et patience. Précision dans la sélection et le dosage des produits, les modes et les temps de cuisson. Patience pour que la confiture devienne l'expression de la sensualité et de la convivialité. Un merveilleux moment à partager avec ceux que l'on aime.

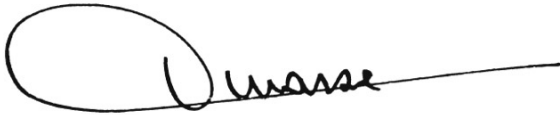
À Monaco, dans mon restaurant gastronomique, *Le Louis XV*, j'utilise sa confiture de griottes d'Alsace pour accompagner l'Ossau-Iraty. La légère caramélisation des fruits apporte une touche acidulée et colorée à ce fromage de brebis du Pays basque.

Les confitures de Christine exaltent tout ce que la nature offre de meilleur. À chaque cuillerée, on a l'impression de croquer à pleines dents un fruit fraîchement cueilli. On se laisse délicatement surprendre par une note fleurie, une pincée d'épices, un zeste d'agrumes ou un nuage d'alcool.

Tomates rouges et pommes au romarin, Pêches jaunes au miel de lavande, Figues au gewurztraminer et aux pignons de pin, Fraises au poivre noir et à la menthe fraîche, Melon aux agrumes et gingembre confit... Ma préférée ? Toutes. En tartine ou du bout d'un doigt, je les savoure toujours avec le même plaisir et la même gourmandise.

Dans ce livre, Christine Ferber nous fait partager sa sensibilité et son savoir-faire. Avec amour, poésie et passion, elle nous ouvre les portes de son « palais » où la symphonie des saveurs transcende la magie du sucré.

Savoureusement vôtre,

A handwritten signature in black ink, starting with a large, stylized 'D' and ending with a long horizontal line.

Alain DUCASSE

La fée des confitures

Tous les gourmands connaissent Christine Ferber, la « fée des confitures ». Cette maître pâtissier-confiseur vit et travaille dans son petit village natal de Niedermorschwihr, en Alsace. Elle a su conquérir, avec ses confitures et ses aigre-doux, les plus grands chefs : Alain Ducasse, la maison Troisgros, Pierre Gagnaire... Aujourd'hui, ses confitures sont connues dans le monde entier.

Christine est une artiste et une passionnée. Elle fait ses confitures en choisissant elle-même ses fruits auprès des agriculteurs de sa région. Les promeneurs lui apportent des paniers de mûres, de framboises sauvages ou d'églantines. Les pommes sauvages, les fleurs d'acacia ou les pétales de roses, Christine les cueille elle-même. Elle n'utilise que des fruits de saison et cuit ses confitures par petites quantités : jamais plus de quatre kilos à la fois.

Cette virtuose des saveurs nous a offert son cahier de recettes. Confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, gelée de pommes à la fleur d'acacia, cassis au pinot noir, châtaignes et noix... Mais aussi ses dernières créations, comme la confiture de coings, oranges et cardamome, ou la confiture de l'An neuf... Classiques ou audacieuses, ces recettes sont expliquées avec simplicité et feront le bonheur de tous les amateurs de douceurs.

Le génie n'est qu'une longue patience !

Gilles et Laurence LAURENDON

OceanofPDF.com

Mes confitures

... la confiture est aussi l'école de la patience.

Jean-Pierre COFFE

OceanofPDF.com

LES FRUITS

La plupart des fruits que j'emploie sont cueillis dans les vergers ou les bois alsaciens. La récolte se fait le matin, après la rosée et avant le soleil trop ardent, ou bien en fin d'après-midi. Les fruits cueillis sous le soleil ou sous la pluie ne feront jamais de bonnes confitures : les uns parce qu'ils seront gorgés d'eau, les autres parce que la chaleur aura exalté leur parfum et ramolli leur chair.

Les fruits sont à juste maturité lorsqu'ils ne présentent aucune résistance à la cueillette. À ce moment-là, ils offrent un bel équilibre en acidité et en pectine, qui favorise la prise de la confiture. J'utilise toujours des fruits frais, bien parfumés, sains, et qui ne présentent aucune meurtrissure. Qu'ils soient cueillis dans les bois, dans les jardins ou dans les vergers, qu'ils soient achetés chez les producteurs ou au marché, une seule règle : qu'ils soient beaux et d'un goût parfait.

L'idéal est de les travailler quelques heures après la cueillette, au plus tard le lendemain (et dans ce cas, il faudra les conserver au frais), car ils perdent vite de leurs qualités. Je les cuis de préférence par petites quantités. Je ne mets jamais plus de quatre kilos de fruits dans une même bassine : les petites cuissons préservent la couleur naturelle et la texture du fruit.

Pour toutes les macérations et les cuissons, j'emploie un jus de citron. Le mélange fruits/sucre/jus de citron doit se faire rapidement afin que les fruits ne s'oxydent pas et qu'ils gardent leur couleur. La pointe d'acidité du citron relève le goût du fruit et active le pouvoir gélifiant de la pectine qu'il contient. Les macérations et cuissons sont versées dans des terrines que je couvre d'une feuille de papier sulfurisé. Ainsi, les fruits sont immergés dans le sirop et ils ne brunissent pas en surface.

LE SUCRE ET LA CUISSON

Faire des confitures, c'est avant tout conserver les fruits grâce au sucre. Pour obtenir la meilleure conservation, la confiture doit contenir 65 % de sucre. Sachant qu'il y a déjà 10 % à 15 % de sucre dans le fruit, on ajoutera donc dans chaque cuisson un poids de sucre plus ou moins égal à celui du fruit. Si vous utilisez des fruits à plus grande maturité, vous réduirez la quantité de sucre.

Je choisis toujours du sucre cristallisé de belle qualité, blanc et brillant. Très souvent, je pratique une macération, puis une cuisson en plusieurs temps. Ainsi, le sucre imprègne le fruit en douceur et préserve sa texture.

Dans certaines recettes, on terminera la cuisson des fruits en les plongeant dans un sirop. Ce sirop est un mélange de sucre et de jus de macération plus ou moins concentré par l'ébullition. Vous contrôlerez éventuellement le degré de concentration au thermomètre. Ce type de cuisson est une variante qui permet de préserver la texture du fruit.

La gelée de pommes apporte la pectine, indispensable à la gélification des fruits qui en manquent naturellement. Comme par exemple les poires, les cerises et les griottes. Dans certaines confitures de fruits rouges, on peut aussi utiliser de la gelée de groseilles à la place de la gelée de pommes.

Vous pouvez aussi obtenir une confiture bien gélifiée en prolongeant simplement la cuisson. La confiture sera alors plus sucrée, la texture des fruits un peu moins belle, et sa couleur légèrement caramélisée.

Pour obtenir une consistance parfaite, je vous conseille de vérifier la nappe. La confiture doit marquer 105° C au thermomètre à sucre, c'est-à-dire au nappé. Si vous n'avez pas de thermomètre, déposez quelques gouttes de confiture sur une assiette froide et vérifiez sa consistance. Avec un peu de pratique, vous n'aurez même plus besoin de ces repères. Vous saurez reconnaître au coup d'œil le moment où la cuisson est arrivée à son terme et où il faut mettre la confiture en pots. Vous observerez que l'évaporation diminue sensiblement. Il n'y a plus d'écume à la surface, les fruits sont immergés dans le sirop et les bouillons s'amenuisent.

Je vous explique ici ma manière de faire. Avec le temps et la pratique, vous affinerez vous-même votre tour de main. Et bientôt vous laisserez parler votre imagination et mêlerez des saveurs inattendues. Dites-vous bien que deux confitures ne se ressemblent jamais. D'une année à l'autre, d'une cuisson à l'autre, liquides ou bien un peu plus fermes, elles seront toutes différentes, et c'est ce qui fait leur charme.

Une confiture est toujours une création !

LE MATÉRIEL

J'utilise toujours une bassine en cuivre. Elle garantit à la cuisson une parfaite répartition de la chaleur. Cette bassine est plus large que haute, ce qui permet une meilleure évaporation de l'eau des fruits. Il ne faut l'utiliser que pour les cuissons de confiture. Ne faites jamais macérer vos fruits dans la bassine en cuivre, ils s'oxyderaient.

Vous pouvez aussi utiliser un grand faitout en inox, mais les fruits ont tendance à attacher au fond. Il faudra être plus vigilant encore !

L'écumoire est en acier inoxydable. Elle sert bien sûr à écumer, mais aussi à remuer doucement la confiture, à vérifier la cuisson du sirop, à retirer les épices de la bassine et, à la fin de certaines cuissons, à prélever les fruits qui seront répartis dans les pots.

J'ai une cuillère en bois qui ne sert qu'à la confection de mes confitures.

La louche en inox me permet de remplir les pots.

Un économe et un couteau de cuisine inoxydable sont indispensables à la préparation des fruits.

Il faut aussi :

- une planche à découper
- une passoire à pied, qui sert à rincer et égoutter les fruits
- un moulin à légumes avec un jeu de grilles, utile pour retirer les pépins et les peaux dans certaines préparations
- une casserole en métal inoxydable pour blanchir les zestes de fruits
- un couvercle s'adaptant à la bassine à confiture
- deux terrines pour recueillir les fruits épluchés, les jus pour les gelées, les sirops de cuisson, et pour faire macérer certaines préparations avant cuisson
- une balance de cuisine pour peser les ingrédients
- un chinois fin et une étamine pour filtrer le jus des gelées

- un tamis fin de soie, ou de nylon, large pour égoutter les fruits après une première cuisson
- une mousseline ou un carré de gaze pour former le nouet qui renfermera les pépins ou les noyaux
- un mixeur
- un presse-citron
- un zesteur
- un casse-noix
- des feuilles de papier sulfurisé pour couvrir vos préparations
- deux linges de cuisine
- un thermomètre à sucre gradué jusqu'à 200° C
- un entonnoir à confiture pour remplir plus facilement les pots
- des pots à confiture
- des couvercles à vis
- des étiquettes.

MISE EN POTS ET CONSERVATION DES CONFITURES

J'emploie des pots classiques, en verre, à pans extérieurs côtelés. Ils doivent être en parfait état et sans ébréchure. Ils se ferment très simplement, avec un couvercle à pas de vis.

Avant de préparer une confiture, je stérilise mes pots, soit en les plongeant quelques minutes dans l'eau bouillante, soit en les passant au four à 110° C (thermostat 4) pendant cinq minutes.

Dès que la confiture est cuite, je remplis ces pots à l'aide de la petite louche et de l'entonnoir à confiture. Je les remplis à ras bord.

S'il y a une coulure, essuyez soigneusement le pas de vis. Je ferme ensuite les pots à chaud, et je les retourne.

Puis j'attends qu'ils soient refroidis pour les étiqueter et les ranger dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

OceanofPDF.com

Printemps

OceanofPDF.com

CAROTTES PRINTANIÈRES ET CANNELLE

1,300 kg de carottes, soit 1 kg net

500 g d'eau (50 cl)

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

1 bâton de cannelle

Lavez les carottes, épluchez-les en ayant soin de bien enlever les parties vertes près de la tige.

Râpez les carottes à la grille fine. Dans une bassine à confiture, mélangez les carottes à l'eau. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu doux pendant vingt minutes environ en remuant de temps en temps. Au bout de ces vingt minutes, il ne restera plus d'eau dans votre bassine et les carottes seront moelleuses.

Ajoutez le sucre, le bâton de cannelle et le jus de citron. Portez à nouveau à ébullition en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Retirez le bâton de cannelle qui décorera les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CAROTTES, ORANGES ET CARDAMOME

1,300 kg de carottes, soit 1 kg net

1 kg de sucre cristallisé

250 g de jus d'orange (25 cl)

le jus d'un petit citron

5 g de cardamome

**3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange
non traitée**

Lavez les carottes, épluchez-les en ayant soin de bien enlever les parties vertes près de la tige.

Râpez les carottes à la grille fine. Dans une bassine à confiture, mélangez les carottes, le sucre, le zeste d'orange, le jus d'orange, le jus de citron et la cardamome. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Ce mariage carotte-cardamome est inspiré d'un délicieux dessert indien. Dans cette recette, les carottes garderont une texture de légumes mi-cuits, alors que dans la recette « carottes et cannelle » la texture sera celle d'une purée.

OceanofPDF.com

CERISES BLANCHES FRAMBOISÉES

1,250 kg de cerises blanches napoléon, soit 1 kg net

250 g de framboises

50 g d'eau (5 cl)

950 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les cerises blanches à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez les framboises et l'eau à ébullition dans une casserole couverte et laissez éclater les fruits à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant la préparation dans un chinois fin puis en le filtrant à l'étamine.

Versez la cuisson de cerises blanches dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et le jus de framboise et portez à ébullition pendant cinq

minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CONFITURE DE MADAME : CERISES BLANCHES À LA ROSE

1,250 kg de cerises blanches napoléon, soit 1 kg net
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
50 g d'eau de rose (5 cl)
deux poignées de pétales séchés de roses non traitées

Rincez les cerises blanches à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson de cerises blanches dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a

lieu. Vérifiez la nappe. Ajoutez l'eau de rose et les pétales. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CONFITURE DE MONSIEUR : CERISES ET FRAMBOISES AU KIRSCH

1,250 kg de cerises noires, soit 1 kg net

250 g de framboises

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

30 g de kirsch (3 cl)

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez les framboises au moulin à légumes (grille fine).

Versez la cuisson de cerises noires dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et la pulpe de framboise. Portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises noires.

Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ajoutez le kirsch. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CERISES NOIRES

1,250 kg de cerises noires, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CERISES NOIRES AU PINOT NOIR

1,250 kg de cerises noires, soit 1 kg net

900 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

250 g de pinot noir (25 cl)

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Versez le pinot noir et maintenez l'ébullition cinq minutes encore. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* * *

Pour cette recette, le pinot noir choisi est un vin peu tannique, aux arômes de fruits rouges des bois ou du verger. Ce même pinot noir peut relever une confiture de framboise, de griotte ou de myrtille.

OceanofPDF.com

CERISES NOIRES AU MIEL D'EUCALYPTUS ET À LA MENTHE FRAÎCHE

1,250 kg de cerises noires, soit 1 kg net

600 g de sucre cristallisé

200 g de miel d'eucalyptus

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

10 feuilles de menthe fraîche

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre, le miel et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Ajoutez les feuilles de menthe et

redonnez un bouillon. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe.
Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GRIOTTES

1,250 kg de griottes, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les griottes à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les griottes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* * *

Parmi les confitures classiques, j'aime particulièrement celle aux griottes, pour son goût aigrelet. C'est aussi la première confiture que j'ai confectionnée. Les petites griottes révèlent un goût d'amande très prononcé, qui s'associe parfaitement aux petits biscuits sablés ou au pain de Gênes. Dégustez-les avec une glace au lait d'amande.

OceanofPDF.com

GRIOTTES AUX AMANDES

1,250 kg de griottes, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

150 g d'amandes effilées

Rincez les griottes à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Réservez les noyaux, concassez-les et enveloppez-les d'une mousseline.

Mélangez les griottes dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture avec la mousseline renfermant les noyaux et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les griottes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Ajoutez les amandes effilées et redonnez un bouillon. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la

mousseline de noyaux. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GRIOTTES ET POMMES À LA MENTHE FRAÎCHE

1,250 kg de griottes, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé + 500 g
800 g de pommes idared, soit 600 g net
le jus d'un petit citron
10 feuilles de menthe fraîche

Rincez les griottes à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec 800 g de sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Portez à ébullition pendant cinq minutes. Pendant ce temps, pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Ajoutez les pommes en lamelles et 500 g de sucre dans la bassine à confiture. Maintenez la cuisson à feu vif en remuant continuellement pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les griottes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez

la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Ajoutez les feuilles de menthe et redonnez un bouillon. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GRIOTTES À LA ROSE

1,250 kg de griottes, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

50 g d'eau de rose (5 cl)

2 poignées de pétales séchés de roses non traitées

Rincez les griottes à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron et laissez macérer pendant une heure.

Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les griottes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ajoutez les pétales de roses séchés et l'eau de rose.

Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FORÊT NOIRE : GRIOTTES ET CERISES NOIRES AU KIRSCH

625 g de griottes, soit 500 g net
625 g de cerises noires, soit 500 g net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
30 g de kirsch (3 cl)

Rincez les griottes et les cerises noires à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les griottes et les cerises noires. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a

lieu. Vérifiez la nappe. Ajoutez le kirsch. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAISES GARIGUETTES

1,100 kg de fraises gariguettes, soit 1 kg net

850 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Passez rapidement les fraises sous l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge et équeutez-les.

Laissez macérer ces fraises avec le jus de citron et le sucre dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation au frémissement dans une bassine à confiture. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises à demi confites. Portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors translucides, comme confites.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FRAISES MARAS DES BOIS ET FRAISES DES BOIS

1,100 kg de fraises maras des bois, soit 1 kg net
250 g de fraises des bois
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Passez rapidement les fraises maras sous l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge et équeutez-les. Laissez macérer ces fraises avec le jus de citron et le sucre dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation au frémissement avec les fraises des bois. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises à demi confites mêlées aux fraises des bois. Portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors

translucides, comme confites. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

Au lieu de faire une confiture avec seulement des fraises des bois, toujours un peu âcres après cuisson à cause des nombreux pépins, je préfère leur associer la fraise mara, qui exhale le même délicat parfum de fraise des bois.

OceanofPDF.com

FRAISES AU POIVRE NOIR ET À LA MENTHE FRAÎCHE

1,100 kg de fraises, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
5 feuilles de menthe fraîche
5 grains de poivre noir fraîchement moulus

Passez rapidement les fraises sous l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge et équeutez-les.

Laissez macérer ces fraises avec le jus de citron et le sucre dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation au frémissement dans la bassine à confiture. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises à demi confites, la menthe fraîche et le poivre. Portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en

remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors translucides, comme confites.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAISES

AU JUS DE FRAMBOISE

ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

800 g de petites fraises maras des bois, soit 700 g net

500 g de framboises

900 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

100 g d'eau (10 cl)

25 g de vinaigre balsamique (2,5 cl)

5 grains de poivre noir fraîchement moulus

Choisissez de petites fraises. Rincez les fraises à l'eau fraîche, séchez-les délicatement dans un linge, équeutez-les et coupez-les en deux. Dans une terrine, mélangez les fraises, le sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez les framboises dans une casserole avec l'eau et portez à ébullition pendant quelques minutes. Puis passez cette préparation dans un chinois fin en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Et réservez le jus recueilli. Versez les fraises macérées dans un tamis de soie. Portez ce sirop de fraises à ébullition dans une bassine à confiture avec le jus de framboises. Écumez et

poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises macérées, le poivre et le vinaigre balsamique et portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors translucides, comme confites. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAISES

AUX FRUITS DE LA PASSION

1 kg de petites fraises maras des bois, ou elsanta, soit 900 g net
10 fruits de la passion
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes

Choisissez de petites fraises. Rincez les fraises à l'eau fraîche, séchez-les délicatement dans un linge, coupez-les en deux. Dans une terrine, mélangez les fraises, le sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, coupez les fruits de la passion en deux. À l'aide d'une petite cuiller, recueillez le jus et les pépins. Versez les fraises macérées dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans une bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 110° C au thermomètre à sucre.

Ajoutez alors les fraises à demi confites, le jus et les pépins des fruits de la passion, la gelée de pommes et portez à nouveau à ébullition. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant

cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors translucides, comme confites. Mettez aussitôt la confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAISES AU PINOT NOIR ET AUX ÉPICES

800 g de petites fraises, soit 700 g net
300 g de pinot noir (30 cl)
800 g de sucre cristallisé
1 bâton de cannelle
2 étoiles de badiane
1 pointe de couteau de muscade moulue
3 clous de girofle
200 g de gelée de pommes vertes

Choisissez de très petites fraises. Rincez-les à l'eau fraîche. Dans une terrine, mélangez les fraises, le sucre, le pinot noir et les épices. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation au frémissement dans une bassine à confiture. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez la cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises à demi confites et la

gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors translucides, comme confites. Mettez aussitôt la confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE FRAISES ET GROSEILLES AUX FRAISES CONFITES ET AU POIVRE

1,100 kg de fraises, soit 1 kg net

900 g de sucre cristallisé + 400 g

le jus de 2 petits citrons

900 g de groseilles, soit 750 g de baies ou 500 g de jus (50 cl)

100 g d'eau (10 cl)

5 grains de poivre fraîchement moulus

Passez rapidement les fraises sous l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge et équeutez-les.

Laissez macérer ces fraises avec un jus de citron et 900 g de sucre dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation au frémissement dans une bassine à confiture. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, rincez les groseilles à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Dans une bassine à confiture, portez les baies de groseilles à ébullition avec l'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les baies à feu doux pendant cinq minutes.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin, puis filtrez-le en le passant à l'étamine. Versez la préparation aux fraises dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition avec le jus de groseille, le deuxième jus de citron et 400 g de sucre dans une bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises à demi confites et le poivre. Redonnez un bouillon sans remuer. Écumez encore si il y a lieu. Retirez les fraises à l'écumoire et répartissez-les dans les pots. Portez à nouveau le jus à ébullition pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Terminez de remplir les pots avec le sirop et couvrez.

FRAISES

AUX FLEURS DE SUREAU

1,100 kg de petites fraises maras des bois, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
5 grappes de fleurs de sureau fraîches

Choisissez de très petites fraises. Rincez les fraises à l'eau fraîche. Séchez-les délicatement dans un linge, équeutez-les. Dans une terrine, mélangez les fraises, le sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation au frémissement dans une bassine à confiture. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, cueillez les fleurs de sureau et rincez-les rapidement sous l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge et ôtez les corolles et les pistils de la grappe. Puis versez la cuisson des fraises dans un tamis de soie.

Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fraises à demi

confites et portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Les fraises seront alors translucides, comme confites.

Ajoutez les fleurs de sureau, redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Je vous conseille de cueillir les fleurs de sureau le jour où vous préparez la confiture car elles fanent très vite.

OceanofPDF.com

NOIX VERTES ÉPICÉES

2,200 kg de noix vertes, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

2 bâtons de cannelle

1/2 cuillerée à café rase de cardamome moulue

200 g de gelée de pommes vertes

Cueillez les noix vers la mi-juin; à ce point de maturité, les noix sont encore très tendres et leur coque brune n'est pas encore formée.

Pelez les noix en ôtant toute leur peau verte. Faites chauffer une casserole d'eau. Versez les noix et portez à ébullition pendant quelques minutes. Puis rincez-les à l'eau fraîche et laissez-les tremper pendant quarante-huit heures dans une terrine remplie d'eau froide.

Le troisième jour, égouttez les noix, séchez-les dans un linge et coupez-les en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les noix, le sucre, le jus de citron et les épices. Portez au frémissement puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le quatrième jour, versez cette cuisson dans la bassine à confiture, portez au frémissement puis versez à nouveau dans une terrine.

Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le cinquième jour, versez cette cuisson dans la bassine à confiture, ajoutez la gelée de pommes, portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe, ôtez les épices et redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES AUX FLEURS D'ACACIA

1,500 kg de pommes granny smith

1,500 kg d'eau (150 cl)

le jus d'un petit citron

500 g de sucre cristallisé + 500 g

30 grappes de fleurs d'acacia

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée.

Après ébullition, laissez mijoter pendant une demi-heure à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant au fond de la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit afin d'obtenir une gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec 500 g de

sucré. Préparez les fleurs d'acacia en ne gardant que le pistil et les pétales. Mettez-les dans la bassine à confiture. Portez au frémissement. Versez cette préparation dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant trois jours.

Prenez le soin de sécher quelques belles grappes de fleurs d'acacia dans l'intervalle de ces trois jours.

Le quatrième jour, versez la cuisson macérée dans un chinois fin et laissez le jus s'écouler librement. Versez alors ce jus dans la bassine à confiture. Ajoutez le jus de citron et 500 g de sucre. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots. Ajoutez une grappe de fleurs d'acacia séchées dans chaque pot. Couvrez.

*
* *

Pour obtenir une belle gelée limpide, il faudra que le jus de pomme soit parfaitement décanté. Vous pouvez aussi conserver les pétales et les pistils dans votre gelée. Vous décorerez alors l'extérieur de vos pots des fleurs d'acacia séchées.

*
* *

La fleur d'acacia exhale un parfum très particulier qui pour moi évoque les premiers beaux jours de l'année. Veillez à cueillir des fleurs qui viennent à peine de s'ouvrir. Les autres, plus ouvertes, ont déjà offert le meilleur de leur parfum.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES AUX PÉTALES DE ROSES

1,500 kg de pommes vertes du jardin

1,500 kg d'eau (150 cl)

le jus d'un petit citron

500 g de sucre cristallisé + 500 g

1 petit panier de pétales de roses fraîches non traitées

100 g d'eau de rose (10 cl)

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée.

Après ébullition, laissez mijoter pendant une demi-heure à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit afin d'obtenir une gelée plus

claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec 500 g de sucre.

Réservez une poignée de pétales de roses. Ajoutez le reste de pétales dans la bassine à confiture. Portez au frémissement.

Versez cette préparation dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez pendant une heure.

Filtrez la cuisson macérée dans une étamine et laissez le jus s'écouler librement. Versez alors le jus dans la bassine à confiture. Ajoutez le jus de citron et 500 g de sucre. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Vérifiez la nappe. Répartissez les pétales de roses réservés dans les pots. Ajoutez l'eau de rose dans la gelée. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* * *

Suivant la méthode de fermeture des pots que vous aurez choisie, les pétales remonteront en surface ou séjourneront dans le fond du pot. Lorsque votre gelée sera tiède et presque figée, vous agiterez légèrement chaque pot pour que les pétales se répartissent de façon plus harmonieuse.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES À LA MENTHE FRAÎCHE

1,500 kg de pommes granny smith

1,500 kg d'eau (150 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

1 petit bouquet de menthe fraîche

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant une demi-heure à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Rincez la menthe à l'eau fraîche et réservez vingt feuilles dans un linge humide. Ajoutez les brins de menthe dans la cuisson de pommes et laissez infuser quinze minutes environ. Puis recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Filtrez une seconde fois le jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser ensuite reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une

gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron et portez au frémissement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Répartissez les feuilles de menthe réservées dans chaque pot. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

Suivant la méthode de fermeture des pots que vous aurez choisie, les feuilles de menthe remonteront en surface ou séjourneront dans le fond du pot. Lorsque la gelée sera tiède et presque figée, vous agiterez légèrement chaque pot pour que les feuilles se répartissent de façon plus harmonieuse.

OceanofPDF.com

RHUBARBE

1,200 kg de rhubarbe, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche, coupez les extrémités des tiges, fendez les tiges en deux dans la longueur puis détaillez-les en petits dés. Faites macérer la rhubarbe, le sucre et le jus de citron pendant une nuit dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Le lendemain, versez cette préparation dans un tamis de soie. Récupérez le jus rendu par le fruit, portez le sirop recueilli à ébullition dans une bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les dés de rhubarbe. Portez à ébullition en mélangeant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe, mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* * *

Je préfère la rhubarbe à tiges vertes et fines : elle est moins aqueuse et légèrement plus acidulée. Je ne la pèle jamais, pour conserver les morceaux entiers à la cuisson.

RHUBARBE, ORANGES ET POMMES

200 g d'oranges non traitées
700 g de rhubarbe, soit 500 g net
750 g de pommes idared, soit 500 g net
200 g de sucre cristallisé + 800 g
100 g d'eau (10 cl)
le jus d'un petit citron

Passez les oranges sous l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et 100 g d'eau. Maintenez la cuisson jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez la rhubarbe lavée, non pelée et coupée en dés, ainsi que les pommes pelées, vidées et coupées en fines lamelles, le jus de citron et le sucre. Portez le tout à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement.

Écumez soigneusement, redonnez un bouillon. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

RHUBARBE AU MIEL D'ACACIA ET AU ROMARIN

1,200 kg de rhubarbe, soit 1 kg net

600 g de sucre cristallisé

200 g de miel d'acacia

le jus de 2 petits citrons

10 brins de romarin frais

Rincez la rhubarbe sous l'eau fraîche, coupez les extrémités des tiges. Fendez les tiges en deux dans la longueur, puis détaillez-les en petits dés. Faites macérer la rhubarbe, le sucre, le miel et le jus d'un citron pendant une nuit dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Le lendemain, versez cette préparation dans un tamis de soie. Récupérez le jus rendu par le fruit. Portez le sirop recueilli à ébullition dans une bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les dés de rhubarbe. Portez à ébullition en mélangeant délicatement. Écumez soigneusement. Ajoutez le jus du deuxième citron et les brins de romarin. Maintenez la cuisson pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

RHUBARBE ET FRAISES CONFITES

1,200 kg de rhubarbe, soit 1 kg net

1,100 kg de fraises, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé + 800 g

le jus de 2 petits citrons

Passez les fraises à l'eau fraîche, égouttez-les, équeutez-les. Faites macérer les fraises, 800 g de sucre et le jus d'un citron pendant une nuit dans une terrine couverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Le lendemain, versez cette préparation dans un tamis de soie. Récupérez le jus rendu par le fruit et portez-le à ébullition pendant cinq minutes dans une bassine à confiture. Versez cette cuisson sur les fraises, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer à nouveau pendant une nuit.

Le troisième jour, redonnez cinq bouillons à cette préparation. Répétez cette opération quatre fois à huit heures d'intervalle. Puis versez les fraises dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition pendant cinq minutes. Ajoutez les fraises confites. Portez à ébullition en remuant délicatement, écumez soigneusement.

Simultanément, confectionnez une confiture avec la rhubarbe, 800 g de sucre et le jus d'un citron. Lorsque les deux confitures sont

écumées, associez-les dans une même bassine. Redonnez un bouillon à feu vif pendant cinq minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

RHUBARBE, POMMES ET FRUITS DE LA PASSION

600 g de rhubarbe, soit 500 g net

600 g de pommes granny smith soit 500 g net

5 fruits de la passion

400 g de sucre cristallisé + 400 g

le jus d'un petit citron

Rincez la rhubarbe à l'eau froide, coupez les tiges en deux dans la longueur, puis en gros dés. Pelez les pommes. Coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petites lamelles. Coupez les fruits de la passion en deux, recueillez le jus et les pépins. Dans une terrine faites macérer les dés de rhubarbe, 400 g de sucre et le jus de citron. Dans une autre terrine faites macérer les lamelles de pommes, le jus et les pépins des fruits de la passion et 400 g de sucre. Couvrez chaque préparation d'une feuille de papier sulfurisé et laissez reposer pendant une heure.

Versez chaque préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine et couvrez chaque cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez chaque cuisson séparément à ébullition dans une bassine à confiture, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Mélangez ensuite les deux cuissons dans une même bassine. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe, mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

RHUBARBE, POMMES ET GEWURZTRAMINER

500 g de rhubarbe, soit 400 g net

500 g de pommes granny smith, soit 400 g net

800 g de sucre cristallisé

200 g de Gewurztraminer (20 cl)

le jus d'un petit citron

Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche, coupez les tiges en deux dans la longueur puis en petits dés. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés. Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi coupés, le sucre, le gewurztraminer et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans un tamis de soie. Dans une bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les morceaux de fruits macérés, portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez et redonnez un bouillon de cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

RHUBARBE ET BANANES AUX ZESTES D'ORANGE ET CITRON

600 g de rhubarbe, soit 500 g net

750 g de bananes, soit 500 g net

le jus et le zeste d'une orange non traitée

le jus et le zeste d'un citron non traité

850 g de sucre cristallisé

Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche. Coupez les tiges en deux dans la longueur puis en gros dés. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Brossez le citron et l'orange sous l'eau fraîche. Prélevez trois zestes de citron et trois zestes d'orange à l'aide d'un couteau économe et coupez-les en fins tailladins. Pressez le jus de l'orange et du citron.

Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi coupés, le sucre, le jus et les zestes des agrumes et laissez macérer pendant une heure. Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Dans une bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez

et poursuivez la cuisson. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les morceaux de fruits et portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe, mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

RHUBARBE ET POMMES À LA BIÈRE

500 g de rhubarbe, soit 400 g net

500 g de pommes granny smith, soit 400 g net

900 g de sucre cristallisé

300 g de bière blonde (30 cl)

le jus d'un petit citron

Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche, coupez les tiges en deux dans la longueur puis en petits dés. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi coupés, le sucre, le jus de citron et la bière. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans un tamis de soie. Dans une bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les morceaux de fruits macérés et portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez et redonnez un bouillon de cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe, mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE RHUBARBE AUX QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSES

600 g de rhubarbe, soit 500 g net

500 g de pommes

1 kg d'eau (1 l)

1 kg de sucre cristallisé

2 petits pamplemousses, soit 200 g de quartiers coupés à vif

le jus d'un petit citron

Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche, coupez les tiges en deux dans la longueur puis en gros dés. Rincez les pommes à l'eau fraîche, ôtez les queues et coupez les fruits en huit quartiers sans les peler. Mettez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Ajoutez le jus de citron. Puis portez à ébullition, laissez mijoter pendant une demi-heure à feu doux. Les fruits seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser ensuite reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 800 g du jus obtenu en laissant au fond de la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Puis coupez les pamplemousses à vif en ôtant la peau blanche. Prélevez délicatement les quartiers. Et veillez à recueillir tout le jus. Puis versez le sucre dans la bassine à confiture avec le jus des pamplemousses et 250 g du jus de pomme-rhubarbe. Portez à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson. Le sirop va se concentrer à 110° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors ce qui reste du jus de pomme-rhubarbe et les quartiers de pamplemousses. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe, mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

Été

OceanofPDF.com

ABRICOTS BERGERON

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes,
soit 1 kg net**

800 g de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

le jus de 2 petits citrons

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, le sucre, l'eau et les jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant huit heures.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Retirez la peau des abricots à demi confits. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les oreillons d'abricot. Redonnez un bouillon, écumez soigneusement. Retirez les oreillons d'abricot à l'aide de l'écumoire et disposez-les dans les pots. Maintenez encore la cuisson du sirop à feu

vif pendant trois minutes environ. Vérifiez la nappe. Terminez de remplir les pots avec le sirop et couvrez.

*
* *

Pour réaliser cette confiture, vos abricots doivent être mûrs mais fermes. Un abricot trop juteux tomberait en compote à la cuisson.

OceanofPDF.com

ABRICOTS BERGERON À LA VANILLE

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes,
soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
200 g d'eau (20 cl)
le jus d'un petit citron
2 gousses de vanille**

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, le sucre, l'eau, les gousses de vanille fendues dans la longueur et le jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant une heure.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Retirez la peau des abricots à demi confits. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les oreillons d'abricot. Redonnez un bouillon de cinq

minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement.
Retirez les gousses de vanille qui décoreront les facettes des pots.
Vérifiez la nappe.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

ABRICOTS BERGERON ET AMANDES

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes,
soit 1 kg net**

800 g de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

le jus d'un petit citron

100 g d'amandes effilées

quelques amandes d'abricot

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, le sucre, l'eau et le jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant une heure.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Retirez la peau des abricots à demi confits. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les oreillons d'abricot et les amandes effilées.

Redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots. Disposez quelques amandes d'abricot et couvrez.

*
* *

Aidez-vous d'un casse-noix pour ôter les amandes des noyaux d'abricot. Puis plongez les amandes dans une casserole d'eau bouillante et mondez-les. Ébouillantez-les une seconde fois avant de les ajouter à votre confiture.

*
* *

Dans cette recette, les amandes d'abricot sont ajoutées pour embellir votre confiture. Vous pouvez aussi remplacer la totalité des amandes effilées par les amandes d'abricot. Cela donnera un petit goût d'amande amère à votre confiture.

OceanofPDF.com

ABRICOTS AU MIEL DE MONTAGNE

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes,
soit 1 kg net
600 g de sucre cristallisé
200 g de miel de montagne
200 g d'eau (20 cl)
le jus de 2 petits citrons**

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, le sucre, l'eau, le miel et les jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant une heure.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les oreillons d'abricot. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement. Vérifiez la nappe.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Cette confiture aura une teinte légèrement plus ambrée, car un bon miel de montagne présente une couleur sombre.

OceanofPDF.com

ABRICOTS AUX DÉS DE MANGUE

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes,
soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé + 800 g
1,600 g de mangues, soit 1 kg net
100 g d'eau (10 cl)
le jus de 2 petits citrons**

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, 800 g de sucre, l'eau et les jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant huit heures.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Pelez les mangues et ôtez les noyaux. Coupez la chair en petits dés. Mélangez les mangues et 800 g de sucre dans une bassine à confiture, puis portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez la cuisson d'abricot dans un tamis de soie. Retirez la peau des abricots à demi confits. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les oreillons d'abricot. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement.

En même temps, dans une autre bassine portez la cuisson des mangues à ébullition. Maintenez cette cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ tout en remuant et en écumant soigneusement.

Mélangez alors les deux cuissons dans une même bassine. Redonnez un bouillon. Écumez s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ABRICOTS ET FRAMBOISES AUX ZESTES D'AGRUMES

**600 g d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes, soit
500 g net
500 g de framboises des jardins
400 g de sucre cristallisé + 400 g
le jus d'un petit citron
1/4 de zeste d'un citron non traité finement râpé
1/4 de zeste d'une orange non traitée finement râpé**

Rincez les abricots à l'eau fraîche, coupez-les en quatre et ôter les noyaux. Dans une terrine, mélangez les abricots, 400 g de sucre, le jus de citron et les zestes d'agrumes. Dans une autre terrine, mélangez les framboises et 400 g de sucre. Couvrez chaque préparation d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Puis versez chaque préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine et couvrez chaque cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez chaque cuisson séparément à ébullition dans une bassine à confiture et maintenez les cuissons à feu vif pendant

cinq minutes environ en remuant délicatement. Mélangez ensuite les deux cuissons dans une même bassine. Redonnez un bouillon, écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

ABRICOTS ET BRUGNONS AU GINGEMBRE

**600 g d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes, soit
500 g net
650 g de brugnons, soit 500 g net
800 g de sucre cristallisé
100 g de gingembre confit finement hâché
30 g de gingembre frais finement hâché
3 clous de girofle**

Rincez les abricots à l'eau fraîche, coupez-les en quatre et ôter les noyaux. Plongez les brugnons une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les et coupez-les en dix quartiers. Ôtez les noyaux.

Dans une bassine à confiture, mélangez délicatement les quartiers de brugnons et d'abricots, le sucre, le jus de citron, les clous de girofle et le gingembre frais. Portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette cuisson dans la bassine à confiture, ajoutez le gingembre confit. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant

délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

NOUGABRICOT

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs mais encore fermes,
soit 1 kg net
650 g de sucre cristallisé
200 g de miel de châtaignier
le jus d'un petit citron
le jus de 2 petites oranges
100 g d'amandes effilées
100 g de pistaches émondées et hachées
2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange
non traitée**

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, le sucre, le miel, les jus d'orange, le zeste d'orange et le jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant une heure.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Reversez dans la terrine. Couvrez à nouveau d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette préparation dans un tamis de soie. Retirez la peau des abricots à demi confits. Portez le sirop recueilli à

ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les oreillons d'abricot, les amandes effilées et les pistaches hachées. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

LES DEUX ABRICOTS À LA VANILLE ET AU GEWURZTRAMINER

**1,150 kg d'abricots bergeron mûrs
mais encore fermes, soit 1 kg net
250 g d'abricots secs moelleux
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
le jus d'une petite orange
le zeste finement râpé d'une demi-orange non traitée
2 gousses de vanille
250 g de gewurztraminer (25 cl)**

Détaillez les abricots secs en bâtonnets de 5 mm de large, posez-les dans une terrine et couvrez-les du gewurztraminer. Réservez au frais pendant une nuit.

Rincez les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux afin de les dénoyauter. Mélangez les abricots, le sucre, le jus d'orange, le zeste d'orange, le jus de citron et les gousses de vanille fendues dans la longueur dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais et laissez macérer pendant une heure.

Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le deuxième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Retirez la peau des abricots à demi confits. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les abricots secs macérés dans le gewurztraminer. Redonnez un bouillon de cinq minutes, écumez soigneusement. Ajoutez les oreillons d'abricot. Donnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez à nouveau. Retirez les bâtons de vanille, qui garniront les facettes de vos pots. Vérifiez la nappe.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Pour cette recette, le gewurztraminer choisi est un vin capiteux aux tonalités épicées : agrumes confits, abricots confits séchés, épices à pain d'épices.

OceanofPDF.com

GELÉE D'ABRICOTS ET DE POMMES ÉPICÉE

1,100 kg d'abricots, soit 1 kg net
500 g de pommes vertes du jardin
900 g de sucre cristallisé
1 kg d'eau (1 l)
le jus d'un petit citron
le jus d'une petite orange
le zeste finement râpé d'une demi-orange non traitée
1 clou de girofle
1/2 bâton de cannelle
une pointe de couteau d'épices à pain d'épices moulues
30 g de Grand Marnier (3 cl)

Rincez rapidement les abricots à l'eau fraîche. Coupez-les en deux pour les dénoyauter.

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Enlevez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler ni les vider. Versez les abricots et les pommes dans une bassine à confiture, couvrez-les de l'eau préparée et du jus de citron. Portez-les à ébullition.

Couvrez votre bassine et laissez mijoter à feu doux pendant une demi-heure en remuant de temps en temps. Versez cette préparation

dans un chinois fin, puis dans une étamine, et laissez le jus s'écouler librement.

Versez le jus obtenu (1 kg) dans une bassine à confiture avec le jus d'orange, le zeste d'orange, le sucre et les épices. Portez à ébullition pendant cinq à dix minutes. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Retirez le bâton de cannelle, qui décorera les facettes de vos pots. Ajoutez le Grand Marnier. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* *

Avec la chair des pommes et des abricots égouttés, vous pouvez faire une excellente compote. Passez la pulpe au moulin à légumes, grosse grille. Sucrez et épicez à volonté.

OceanofPDF.com

AIRELLES DES BOIS

1 kg d'airelles des bois
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Rincez rapidement les airelles à l'eau fraîche. Égouttez-les dans une passoire.

Dans une terrine, mélangez les airelles, le sucre et le jus de citron. Après dix minutes de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez à ébullition pendant cinq minutes en remuant délicatement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Vous pouvez servir la confiture d'airelles en garniture de pommes ou de poires poêlées au beurre avec un gibier. Dans ce cas, vous la ferez avec 1 kg d'airelles, 600 g de sucre cristallisé et 100 g de vinaigre ajouté en fin de cuisson.

GELÉE D'AIRELLES

1,750 kg d'airelles
500 g d'eau (50 cl)
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Rincez rapidement les airelles à l'eau fraîche, égouttez-les dans une passoire, versez les airelles dans une bassine à confiture et portez-les à ébullition avec l'eau. Couvrez votre bassine et laissez éclater les baies à feu doux pendant dix minutes.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus dans une étamine préalablement mouillée et essorée. Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

BRUGNONS ET POIRES À LA VANILLE

650 g de brugnons, soit 500 g net
650 g de poires williams mûres
mais encore fermes, soit 500 g net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
2 gousses de vanille

Plongez les brugnons une minute dans une casserole d'eau bouillante. Refroidissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en dix quartiers et ôtez les noyaux. Pelez les poires, équeutez-les, videz-les et coupez-les en fines lamelles.

Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de brugnons, les lamelles de poires, le sucre, le jus de citron et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans une bassine à confiture, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Ôtez les gousses de

vanille et redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Vous pouvez garnir chaque pot d'un morceau de vanille. Cette confiture est délicieuse servie avec un fromage blanc battu et un petit financier.

OceanofPDF.com

CONFITURE DE CASSIS

1,200 kg de grappes de cassis, soit 1 kg net de baies

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez les cassis à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Dans une bassine à confiture, mélangez les baies de cassis, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez cette préparation au moulin à légumes (grille fine) afin de retirer les peaux et les pépins.

Dans la bassine à confiture, portez cette cuisson à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE CASSIS

1,900 kg de grappes de cassis, soit 1,600 kg net de baies
200 g d'eau (20 cl)
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Rincez les cassis à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Versez-les dans une bassine à confiture et portez-les à ébullition avec l'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les baies à feu doux pendant cinq minutes.

Recueillez le jus en versant cette cuisson dans un chinois fin et en pressant les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez à nouveau le jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée.

Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

CRÈME DE CASSIS AU PINOT NOIR

1,200 kg de grappes de cassis, soit 1 kg net de baies
250 g de pinot noir (25 cl)
950 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Rincer les cassis à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Dans une bassine à confiture, mélangez les baies, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez cette préparation au moulin à légumes (grille fine) afin de retirer les peaux et les pépins.

Dans la bassine à confiture, portez cette cuisson à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes en remuant toujours. Écumez soigneusement. Ajoutez le pinot noir. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ en tournant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un dernier bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CÉLERI ET POMMES AU MIEL DE MONTAGNE

1 kg de céleri, soit 500 g net
650 g de pommes idared, soit 500 g net
750 g de sucre cristallisé
100 g de miel de montagne
le jus d'un petit citron

Rincez le céleri à l'eau fraîche, épluchez-le et coupez-le en fine julienne en vous aidant d'une râpe à légumes. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en fines lamelles. Dans une terrine, mélangez le céleri, les lamelles de pommes, le sucre, le miel et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture, portez au frémissement et versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

COURGETTES AUX POIVRONS ET AUX ÉPICES

750 g de courgettes, soit 600 g net
500 g de poivrons, soit 400 g net
800 g de sucre cristallisé
100 g de miel de fleur
le jus d'un petit citron
150 g de pignons de pin
1/2 cuiller à café rase de cardamome moulue

Rincez les courgettes à l'eau fraîche, épluchez-les et coupez-les en petits dés. Rincez les poivrons à l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge et coupez-les en quatre. Mettez votre four en position grill et laissez griller vos quartiers de poivrons pendant quelques minutes faces coupées vers le bas. Dès qu'ils seront fripés, vous pourrez facilement ôter leur peau. Coupez-les alors en petits dés. Dans une terrine, mélangez les dés de courgettes et de poivrons, le sucre, le miel, le jus de citron et la cardamome. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure. Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture, portez au frémissement et versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant quinze minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Ajoutez les pignons de pin, redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES DES JARDINS

1 kg de framboises des jardins

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Triez les framboises. Évitez de les rincer afin de préserver leur parfum.

Dans une bassine à confiture, mélangez les framboises, le sucre et le jus de citron.

Portez à ébullition en mélangeant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes tout en remuant et en écumant soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES DES JARDINS À L'EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

1 kg de framboises des jardins
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
60 g d'eau-de-vie de framboise (6 cl)

Triez les framboises. Évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Dans une bassine à confiture, mélangez les framboises, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez les framboises dans un moulin à légumes (grille fine). Dans une bassine à confiture portez cette préparation à ébullition. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Ajoutez l'eau-de-vie.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FRAMBOISES DES JARDINS ET PÊCHES BLANCHES

1,200 kg de framboises des jardins, soit 1 kg net

850 g de sucre cristallisé + 800 g

le jus de 3 petits citrons

1,300 kg de petites pêches blanches, soit 1 kg net

Triez les framboises. Passez-les au moulin à légumes (grille fine). Dans une bassine à confiture, mélangez la pulpe de framboise, 850 g de sucre et le jus d'un citron. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Plongez les pêches pendant une minute dans l'eau bouillante. Rafrâchissez-les dans un bain d'eau très froide, pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en huit quartiers.

Dans la bassine à confiture, mélangez les pêches, 800 g de sucre et le jus de deux citrons. Portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez séparément chaque cuisson à ébullition dans une bassine à confiture en remuant délicatement. Maintenez les cuissons à feu vif pendant dix minutes environ tout en remuant et en

écumant soigneusement. Vérifiez la nappe. Mélangez alors les deux cuissons dans une même bassine. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES DES JARDINS ET VIOLETTES

1,200 kg de framboises des jardins, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
3 gouttes d'essence de violette

Triez les framboises. Passez les framboises au moulin à légumes (grille fine). Dans une bassine à confiture, mélangez la pulpe obtenue, le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu doux pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappes. Ajoutez l'essence de violette.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Certaines variétés de framboises, telles la mecker, lorsqu'elles sont bien mûres, révèlent un parfum de violette. D'où l'idée de cette association...

FRAMBOISES DES JARDINS, CITRONS ET CITRONNELLE

1,200 kg de framboises des jardins, soit 1 kg net

1 citron non traité

le jus d'un petit citron

25 feuilles de citronnelle fraîche

800 g de sucre cristallisé + 100 g

100 g d'eau (10 cl)

Triez les framboises. Évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Passez les framboises au moulin à légumes (grille fine). Rincez et brossez le citron à l'eau fraîche et coupez-le en très fines rondelles.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles de citron avec 100 g de sucre, l'eau et le jus de citron. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez la pulpe de framboise, 800 g de sucre et les feuilles de citronnelle. Portez cette préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Écumez soigneusement.

Retirez les feuilles de citronnelle à l'aide de l'écumoire. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots

et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES DES JARDINS AU CHOCOLAT

1,200 kg de framboises des jardins, soit 1 kg net
750 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
250 g de chocolat noir à 68 % de cacao

Triez les framboises. Évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Passez les framboises au moulin à légumes (grille fine). Dans une bassine à confiture, mélangez la pulpe de framboise obtenue avec le sucre et le jus de citron. Portez cette préparation à ébullition pendant cinq minutes en remuant délicatement et en écumant soigneusement. Ajoutez le chocolat râpé. Mélangez puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau cette préparation à ébullition. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours et en écumant s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Je procède à la cuisson en deux temps pour obtenir un bel amalgame entre le chocolat et le fruit.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES DES JARDINS, GRIOTTES ET POMMES

600 g de griottes, soit 500 g net

600 g de framboises des jardins, soit 500 g net

600 g de pommes granny smith, soit 500 g net

1,200 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

le zeste finement râpé d'un demi-citron non traité

Triez les framboises. Évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Passez les framboises au moulin à légumes (grille fine). Rincez les griottes. Séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Pelez les pommes. Équeutez-les, videz-les et coupez-les en fines lamelles.

Dans une bassine à confiture, mélangez la pulpe de framboise, les pommes émincées, les griottes, le sucre, le jus et le zeste de citron. Portez cette préparation au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez

soigneusement, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES DES JARDINS À L'ANIS ÉTOILÉ

1 kg de framboises des jardins
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
4 étoiles de badiane

Triez les framboises, évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Dans une bassine à confiture, mélangez les framboises, le sucre, le jus de citron et les étoiles de badiane. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Ôtez les étoiles de badiane et redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FRAMBOISES DES JARDINS SANS PÉPINS

1,200 kg de framboises des jardins

850 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Triez les framboises, évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Dans une bassine à confiture, mélangez les framboises, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez les framboises dans un moulin à légumes (grille fine). Portez cette préparation à ébullition dans une bassine à confiture, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FRAMBOISES ET LITCHIS À LA ROSE

600 g de litchis, soit 400 g net

600 g de framboises des jardins, soit 500 g net épépinés

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

50 g d'eau de rose (5 cl)

Pelez les litchis et dénoyautez-les. Triez les framboises, évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Passez les framboises au moulin à légumes (grille fine). Dans une bassine à confiture, mélangez les litchis, la pulpe de framboise, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture et écumez. Ajoutez la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Versez alors l'eau de rose et redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FRAMBOISES ET CITRON AUX FLEURS DE SUREAU

1 kg de framboises des jardins

800 g de sucre cristallisé

1 citron non traité

5 grappes de fleurs de sureau fraîches

Triez les framboises, évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Rincez et brossez le citron à l'eau fraîche et coupez-le en très fines rondelles. Taillez chaque rondelle en quatre. Dans une bassine à confiture, mélangez les framboises, le sucre et les morceaux de citron. Portez au frémissement puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, cueillez les fleurs de sureau et rincez-les rapidement sous l'eau fraîche. Ôtez les corolles et les pistils de la grappe. Versez la cuisson de framboises et de citron dans la bassine à confiture. Portez à ébullition, écumez, ajoutez les fleurs et les pistils de sureau et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE FRAMBOISES DES JARDINS

1,500 kg de framboises des jardins

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g d'eau (20 cl)

Triez les framboises, évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Versez les framboises dans la bassine à confiture et portez à ébullition avec l'eau. Couvrez votre bassine et laissez éclater les fruits à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin. Pour obtenir une gelée claire, ne pressez pas les fruits. Filtrez une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée.

Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

GELÉE DE FRAMBOISES ET GELÉE DE POMMES À LA ROSE

Pour la gelée de framboises :

750 g de framboises des jardins

500 g de sucre cristallisé

le jus d'un demi-citron

100 g d'eau (10 cl)

Pour la gelée de pommes :

750 g de pommes vertes du jardin

500 g de sucre cristallisé

750 g d'eau (75 cl)

le jus d'un demi-citron

50 g d'eau de rose (5 cl)

1 poignée de pétales séchés de roses non traitées

Préparez la gelée de framboises. Versez les framboises dans la bassine à confiture et portez à ébullition avec l'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les fruits à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin. Pour obtenir une gelée plus claire, ne pressez pas les fruits. Filtrez une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement

mouillée et essorée. Versez le jus obtenu (500 g) dans la bassine à confiture avec le 1/2 jus de citron et le sucre. Portez à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ. Écumez et redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe puis remplissez chaque pot à moitié de gelée de framboises.

Préparez la gelée de pommes. Rincez les pommes à l'eau fraîche. Ôtez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez-les dans une casserole et couvrez-les de 75 cl d'eau. Après ébullition, laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois le jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Versez le jus (500 g) dans la bassine à confiture avec un 1/2 jus de citron et le sucre. Portez à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ, écumez. Vérifiez la nappe. Ajoutez l'eau de rose et redonnez un bouillon.

Parsemez quelques pétales de roses séchés sur la gelée de framboises en partie figée et terminez de remplir chaque pot de gelée de pommes à la rose. Couvrez aussitôt.

CONFITURE DE GROSEILLES

1,200 kg de groseilles, soit 1 kg net de baies

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez les groseilles à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Dans une bassine à confiture, mélangez les baies, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez cette cuisson au moulin à légumes (grille fine) afin de retirer les peaux et les pépins.

Dans la bassine à confiture, portez cette préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Prenez toujours soin de bien égrapper les groseilles car les rafles donneraient un petit goût âcre à votre jus.

GELÉE DE GROSEILLES

1,800 kg de groseilles, soit 1,500 kg de baies

1 kg de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

le jus d'un petit citron

Rincez les groseilles à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Versez les baies dans une bassine à confiture, portez-les à ébullition avec l'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les baies à feu doux pendant cinq minutes.

Recueillez le jus en versant cette cuisson dans un chinois fin en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire, puis filtrez une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée. Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

GELÉE DE GROSEILLES AU CITRON ET AU MIEL DE THYM

1,800 kg de groseilles, soit 1,500 kg de baies

800 g de sucre cristallisé + 100 g

200 g d'eau (20 cl) + 100 g (10 cl)

le jus d'un petit citron

2 citrons non traités

200 g de miel de thym

quelques brins de thym en fleur

Rincez les groseilles à l'eau fraîche, égouttez-les et égrappez-les. Dans une bassine à confiture, portez-les à ébullition avec 200 g d'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les baies à feu doux pendant cinq minutes.

Recueillez le jus en versant cette cuisson dans un chinois fin en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire, puis filtrez une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée.

Rincez et brossez les citrons à l'eau fraîche et coupez-les en fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles de citron avec 100 g de sucre et 100 g d'eau. Maintenez l'ébullition

jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus des groseilles, 800 g de sucre, le jus de citron, le miel de thym et quelques brins de thym en fleur. Portez cette préparation à ébullition. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ. Écumez soigneusement.

Retirez les brins de thym et les rondelles de citron à l'écumoire. Posez-les au fond des pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.

Terminez de remplir les pots avec la gelée de groseilles aromatisée et couvrez.

CONFITURE DE GROSEILLES À MAQUEREAU

1,100 kg de groseilles à maquereau, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus de 2 petits citrons

Rincez les groseilles à maquereau dans de l'eau fraîche. Égouttez-les et séchez-les dans un linge. Puis frottez-les délicatement dans un linge sec pour les débarrasser de leur duvet. Enlevez la queue et ce qui reste de la fleur.

Dans une bassine à confiture, mélangez les groseilles, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MELON

2 kg de melon, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus de deux petits citrons
2 gousses de vanille
1 citron non traité
1 orange non traitée
une pincée de sel
200 g de gelée de pommes vertes

Choisissez des melons mûrs et bien parfumés. Coupez les melons en huit quartiers et ôtez les graines. Prélevez la chair et coupez-la en dés. Mélangez dans une terrine les dés de melon, le sucre, le jus de citron et une gousse de vanille fendue dans la longueur. Laissez macérer pendant une heure.

Puis versez dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, coupez de larges rubans de zestes de citron et d'orange à l'aide d'un économe. Plongez ces zestes dans l'eau bouillante avec la pincée de sel pendant cinq minutes. Puis rincez-les à l'eau fraîche et coupez-les en fins bâtonnets.

Versez la préparation de melon dans un tamis de soie et recueillez le jus.

Dans une bassine à confiture, portez ce jus à ébullition. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 110° C au thermomètre à sucre.

Ajoutez à ce moment les dés de melons, la deuxième gousse de vanille fendue, les zestes en bâtonnets et la gelée de pommes vertes. Portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant dix minutes environ, en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Retirez les gousses de vanille qui décoreront les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MELON ET AMANDES

2 kg de melon, soit 1 kg net

1 kg de sucre cristallisé

350 g d'amandes fraîchement émondées, séchées et finement râpées

le jus d'un petit citron

Choisissez des melons mûrs et bien parfumés, coupez les melons en huit quartiers et ôtez les graines. Prélevez la chair et coupez-la en dés. Dans une terrine, mélangez les dés de melon, le sucre et le jus de citron et laissez macérer pendant une heure.

Versez cette préparation dans une bassine à confiture, portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Mettez les amandes pendant une minute dans l'eau bouillante. Retirez-les à l'aide d'une écumoire, posez-les sur un linge. Émondez-les et séchez-les pendant une nuit.

Le lendemain, passez la cuisson de melon dans un moulin à légumes (grille fine). Râpez finement les amandes. Dans une bassine à confiture, versez la cuisson de melon et les amandes râpées. Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez soigneusement et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en

remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe.
Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MELON ET FRAMBOISES AUX ZESTES DE CITRON

1,400 kg de melon, soit 700 g net

400 g de framboises des jardins, soit 300 g net épépinés

800 g de sucre cristallisé

le jus et le zeste d'un citron non traité finement râpé

Choisissez des melons mûrs et bien parfumés. Coupez-les en huit quartiers et ôtez les graines. Prélevez la chair et coupez-la en petits dés. Dans une terrine, mélangez les dés de melon, le sucre, le jus et le zeste du citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine, couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez les framboises au moulin à légumes (grille fine) et réservez la pulpe. Puis versez la cuisson de melon dans un tamis fin. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 115° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les dés de melon et la pulpe de framboise. Portez à nouveau à ébullition à feu

vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MELON AUX AGRUMES ET GINGEMBRE CONFIT

1,600 kg de melon, soit 800 g net

800 g de sucre cristallisé

1 orange non traitée

1 citron non traité

100 g de gingembre confit

Choisissez des melons mûrs et bien parfumés. Coupez-les en huit quartiers et ôtez les graines. Prélevez la chair et coupez-la en lamelles. Rincez l'orange et le citron à l'eau fraîche en les brossant, coupez-les en fines rondelles et taillez chaque rondelle en quatre. Ôtez les pépins. Dans une terrine, mélangez les lamelles de melon, les quartiers d'agrumes et le sucre. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis fin. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fruits et le gingembre confit

coupé en petits dés. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MELON VERT AU CITRON ET AUX NOIX

1,500 kg de melon, soit 800 g net

3 citrons non traités

800 g de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

100 g de miel de fleurs

150 g de cerneaux de noix hachés

1/2 cuiller à café rase de cannelle moulue

Coupez le melon en huit quartiers, ôtez les graines. Prélevez la chair et coupez-la en petits dés. Rincez et brossez les citrons à l'eau fraîche. Coupez-les en fines rondelles et taillez chaque rondelle en quatre. Ôtez les pépins. Dans une terrine, mélangez les dés de melon, les morceaux de citron, le sucre, le miel, la cannelle et l'eau. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture, portez au frémissement et versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans un tamis fin. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 110° C au

thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fruits, portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Ajoutez les noix hachées. Donnez un dernier bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MIRABELLES

1,200 kg de mirabelles de Nancy, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez les mirabelles à l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez-les au sucre et au jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Puis versez à nouveau cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis fin. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les mirabelles. Portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant trois minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

*
* * *

Je choisis toujours des mirabelles de Nancy : cette variété aux joues rosées a un goût de miel tout à fait exquis. Il faut les cueillir à maturité mais fermes, sinon elles se défont à la cuisson.

OceanofPDF.com

MIRABELLES, ORANGES ET CARDAMOME

1,200 kg de mirabelles de Nancy, soit 1 kg net

200 g de sucre cristallisé + 800 g

2 oranges non traitées

100 g d'eau (10 cl)

le jus d'un petit citron

3 g de cardamome

Rincez et brossez les oranges sous l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Rincez les mirabelles à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge. Fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles d'orange avec 200 g de sucre et l'eau. Maintenez la cuisson à ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez les mirabelles, 800 g de sucre, le jus de citron et la cardamome. Portez cette préparation au frémissement, versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau cette préparation à ébullition. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement, écumez soigneusement. Redonnez un

bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MIRABELLES AU GEWURZTRAMINER ET À LA VANILLE

1,200 kg de mirabelles de Nancy, soit 1 kg net

1 kg de sucre cristallisé

300 g de gewurztraminer (30 cl)

le jus d'un petit citron

3 gousses de vanille

Rincez les mirabelles à l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi coupés, le sucre, le jus de citron et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Laissez macérer pendant une heure, puis versez dans une bassine à confiture. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes en remuant délicatement. Écumez soigneusement, ajoutez le gewurztraminer, redonnez un bouillon de cinq minutes environ en tournant délicatement. Écumez à nouveau, retirez les gousses de vanille. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MIRABELLES AU CITRON ET AU MIEL DE TILLEUL

1,200 kg de mirabelles de Nancy, soit 1 kg net

100 g de sucre cristallisé + 500 g

100 g d'eau (10 cl)

2 citrons non traités

le jus d'un petit citron

250 g de miel de tilleul

Rincez et brossez les citrons à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Rincez de même les mirabelles, séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles de citron avec 100 g de sucre et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez les mirabelles, le jus de citron, le miel, le sucre. Portez cette préparation jusqu'au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MIRABELLES ET CAMOMILLE

1,200 kg de mirabelles de Nancy, soit 1 kg net
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
30 g de fleurs de camomille (matricaire)
250 g d'eau (25 cl)

Rincez les mirabelles à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi coupés au sucre et au jus de citron.

Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez-la au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Pendant ce temps, faites une infusion avec l'eau et la camomille. Laissez infuser cinq minutes puis ajoutez l'infusion dans la confiture. Redonnez un bouillon. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

MIRABELLES ET RHUBARBE

600 g de mirabelles, soit 500 g net

600 g de rhubarbe, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche, coupez les tiges en deux dans la longueur puis en petits dés. Rincez les mirabelles à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge et fendez-les pour ôter les noyaux. Dans une terrine, mélangez les fruits coupés, le sucre, le jus de citron et laissez macérer pendant une heure. Puis portez cette préparation au frémissement dans une bassine à confiture. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop doit se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les mirabelles et les dés de rhubarbe et portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MÎRES DES BOIS

1 kg de mûres des bois
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Triez les mûres. Rincez-les rapidement à l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, mélangez les mûres, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes tout en remuant et en écumant soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MÎRES DES BOIS ET FRAMBOISES SAUVAGES

500 g de mûres des bois

600 g de framboises sauvages, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Triez les mûres et les framboises sauvages.

Rincez rapidement les fruits à l'eau fraîche sans les faire tremper. Égouttez-les. Passez les framboises au moulin à légumes (grille fine) pour les réduire en pulpe.

Dans une bassine à confiture, mélangez les mûres, la pulpe de framboise, le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant et en écumant soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CONFITURE

AUX TROIS FRUITS DES BOIS

500 g de mûres des bois
500 g de framboises sauvages
500 g de myrtilles des bois
800 g de sucre cristallisé + 400 g
le jus d'un petit citron

Rincez rapidement les myrtilles à l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, mélangez les myrtilles et 400 g de sucre, portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Rincez rapidement les mûres et les framboises sans les faire tremper. Et dans une autre bassine à confiture, portez-les au frémissement avec 800 g de sucre. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, passez la cuisson de mûres et framboises au moulin à légumes (grille fine) pour en retirer les pépins. Versez la pulpe obtenue dans la bassine à confiture avec la cuisson des myrtilles et le jus de citron. Portez à ébullition en remuant délicatement. Maintenez

la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours et en écumant soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MÛRES DES BOIS ET PÊCHES DE VIGNE

1 kg de mûres des bois

1,300 kg de petites pêches de vigne, soit 1 kg net

850 g de sucre cristallisé + 800 g

le jus de 2 petits citrons

Triez les mûres. Rincez-les rapidement à l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, mélangez les mûres, 850 g de sucre et le jus d'un citron. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Plongez les pêches pendant une minute dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans de l'eau glacée, pelez-les, dénoyautez-les et coupez chaque pêche en huit quartiers.

Dans la bassine à confiture, mélangez les pêches, 800 g de sucre et le jus d'un citron. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez la cuisson des mûres au moulin à légumes (grille fine) pour en retirer les pépins. Puis portez les préparations à ébullition *séparément*, en remuant délicatement. Maintenez les

cuissons à feu vif pendant cinq minutes environ, tout en remuant et en écumant soigneusement. Vérifiez la nappe. Mélangez les deux cuissons dans une même bassine. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE MÛRES DES BOIS

1,800 kg de mûres des bois

1 kg de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

le jus d'un petit citron

Rincez les mûres à l'eau fraîche sans les faire tremper. Versez-les dans la bassine à confiture et portez à ébullition avec l'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les fruits à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire.

Filtrez une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée.

Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

MYRTILLES DES BOIS

1 kg de myrtilles des bois

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez les myrtilles à l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, portez-les au frémissement avec le sucre et le jus de citron.

Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez la préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MYRTILLES DES BOIS AU PINOT NOIR ET À LA RÉGLISSE

1 kg de myrtilles des bois
250 g de pinot noir (25 cl)
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
2 bâtons de réglisse bien incisés

Rincez les myrtilles à l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, portez-les au frémissement avec le sucre, le jus de citron et les bâtons de réglisse.

Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez la préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez soigneusement. Ajoutez le pinot noir. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ. Écumez s'il y a lieu. Retirez les bâtons de réglisse. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MYRTILLES DES BOIS ET CITRON

1 kg de myrtilles des bois
1 kg de sucre cristallisé + 100 g
100 g d'eau (10 cl)
200 g de jus de citron (20 cl)
2 citrons non traités

Rincez les deux citrons à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles de citron avec 100 g de sucre cristallisé et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides.

Rincez les myrtilles à l'eau fraîche sans les faire tremper. Ajoutez les myrtilles, le kilo de sucre, 200 g de jus de citron dans la bassine et portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE MYRTILLES

1,800 kg de myrtilles
1 kg de sucre cristallisé
250 g d'eau (25 cl)
le jus d'un petit citron

Rincez les myrtilles à l'eau fraîche sans les faire tremper. Versez-les dans la bassine à confiture et portez à ébullition avec l'eau. Couvrez votre bassine et laissez éclater les fruits à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire.

Filtrez une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée.

Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

CONFITURE DE VIEUX GARÇON À LA MYRTILLE DES BOIS, À LA FRAMBOISE DES JARDINS ET AU KIRSCH

1 kg de myrtilles des bois
1 kg de framboises des jardins
800 g de sucre cristallisé + 800 g
le jus d'un petit citron
60 g de kirsch (6 cl)

Rincez rapidement les myrtilles à l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, mélangez les myrtilles, 800 g de sucre et la moitié du jus de citron. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Rincez rapidement les framboises de la même façon. Et dans une autre bassine à confiture, portez-les au frémissement avec 800 g de sucre et l'autre moitié du jus de citron. Verser cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réserver au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, portez la préparation des myrtilles à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours et en écumant s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots en remplissant jusqu'à mi-hauteur. Laissez figer.

Pour terminer, portez la préparation des framboises à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours et en écumant soigneusement. Vérifiez la nappe. Hors du feu, ajoutez le kirsch et finissez de remplir les pots. Ajoutez une ou deux gouttes de kirsch dans chaque pot et couvrez.

*
* *

Vous pouvez remplacer les myrtilles par des mûres des bois.

*
* *

Autrefois, dans chaque maison on confectionnait une confiture de vieux garçon avec des fruits et de l'alcool. En Alsace, après chaque cueillette de fruits rouges et noirs, du jardin ou des bois, on déposait, au fil des mois, quelques poignées de fruits dans une grande terrine de terre cuite, on les couvrait au fur et à mesure de sucre et de kirsch. Dès l'automne, on pouvait déguster cette confiture accompagnée de gâteaux secs et croustillants, d'une semoule ou d'un fromage blanc.

PASTÈQUE, POMMES ET PAMPLEMOUSSES

1,400 kg de pastèque, soit 700 g net
300 g de pommes idared, soit 200 g net
1 pamplemousse rose non traité
850 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Découpez la pastèque en quartiers, ôtez la peau et les pépins et coupez la chair en petits dés. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en lamelles. Rincez et brossez le pamplemousse à l'eau fraîche. Coupez-le en deux puis en très fines lamelles. Ôtez les pépins. Dans une terrine, mélangez la chair de la pastèque, les lamelles de pommes et de pamplemousse, le sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture, portez au frémissement et versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au

thermomètre à sucre. Ajoutez les fruits, portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

PÊCHES BLANCHES ET JAUNES

650 g de pêches blanches, soit 500 g net

650 g de pêches jaunes, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Plongez les pêches blanches et jaunes une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en lamelles épaisses. Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles de pêches, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les lamelles de pêches et portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore si il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*

* *

Les pêches que vous cueillez dans votre jardin sont moins belles d'aspect mais beaucoup plus goûteuses : elles feront de merveilleuses confitures. Elles sont habituellement plus petites, moins gorgées d'eau et, de ce fait, elles se tiendront mieux à la cuisson. Avec un tel fruit, le point de la nappe est plus rapidement atteint.

OceanofPDF.com

PÊCHES BLANCHES AU THÉ ROSE DE CHINE

1,300 kg de pêches blanches, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

25 g de thé rose de Chine

200 g d'eau (20 cl)

1 poignée de pétales de roses non traitées et séchées

Plongez les pêches blanches une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en lamelles.

Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles de pêches, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 110° C au thermomètre à sucre. Pendant ce temps, faites une infusion avec l'eau et le thé : laissez infuser trois minutes. Ajoutez les lamelles de pêches et l'infusion de thé dans le sirop de cuisson. Portez à nouveau à

ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Ajoutez les pétales de roses. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

PÊCHES BLANCHES AU SAFRAN

1,300 kg de pêches blanches, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

15 pistils de safran

Plongez les pêches blanches une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les et coupez-les en deux. Ôtez les noyaux et coupez les moitiés de pêches en lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles de pêches, le sucre, le jus de citron et le safran. Portez au frémissement puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop doit se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les lamelles de pêches et portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

PÊCHES BLANCHES À LA VERVEINE CITRONNELLE

1,300 kg de pêches blanches, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

le zeste d'un demi-citron non traité finement râpé

10 brins de verveine citronnelle

Plongez les pêches blanches une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau froide. Pelez-les et coupez-les en deux. Ôtez les noyaux et coupez les moitiés de pêches en lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles de pêches, le sucre, le jus et le zeste de citron et six brins de verveine citronnelle. Portez au frémissement puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les lamelles de pêches (sans les brins de verveine citronnelle) et portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Ajoutez

vingt feuilles de verveine citronnelle. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

PÊCHES JAUNES AU MIEL DE LAVANDE

1,300 kg de pêches jaunes, soit 1 kg net

500 g de sucre cristallisé

300 g de miel de lavande

5 brins de lavande odorante fraîche

5 brins de lavande séchée

le jus d'un petit citron

Plongez les pêches jaunes une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en dés. Dans une bassine à confiture, mélangez les dés de pêches, le sucre, le miel de lavande, le jus de citron et la lavande odorante enfermée dans une mousseline. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans une bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les dés de pêches. Portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant

délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots. Décorez une facette de chaque pot d'un brin de lavande séchée et couvrez.

*
* *

Cette confiture aura une texture un peu comparable à celle du miel.

OceanofPDF.com

PÊCHES JAUNES ET ORANGES

1,300 kg de pêches jaunes, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé + 200 g

1 orange non traitée

le jus d'une petite orange

le jus d'un petit citron

100 g d'eau (10 cl)

Rincez et brossez une orange à l'eau fraîche et coupez-la en très fines lamelles. Dans une bassine à confiture, pochez-les avec le jus d'orange, 200 g de sucre et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles d'orange soient translucides.

Plongez les pêches jaunes une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très fraîche. Pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en lamelles.

Dans la bassine à confiture, mélangez les lamelles de pêches, le sucre et le jus de citron aux rondelles d'orange. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et

poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les lamelles de pêches et les rondelles d'orange. Portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES VERTES

1,500 kg de pommes vertes des jardins

1 kg de sucre cristallisé

1,500 kg d'eau (150 cl)

le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Ôtez la queue et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez-les dans une casserole et couvrez-les de l'eau préparée. Après ébullition, laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée.

Versez 1 kg du jus obtenu dans une bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.

Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* * *

Vous ajouterez cette gelée aux confitures de poires, de cerises, qui contiennent très peu de pectine : elle en facilitera la prise.

*
* *

Choisissez des pommes bien vertes, de préférence au début du mois de juillet, lorsqu'elles ne sont pas encore mûres. Vous pouvez faire une compote de la pulpe recueillie en la passant au moulin à légumes (grille épaisse) : sucrez et épicez à volonté.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES À LA VANILLE

1,500 kg de pommes vertes du jardin

1,500 kg d'eau (150 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

5 gousses de vanille

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire.

Versez le jus dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron et portez au frémissement. Écumez soigneusement, ajoutez les gousses de vanille fendues dans la longueur.

Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe puis retirez les gousses de vanille. Découpez-les en bâtonnets et déposez-les dans les pots. Redonnez un bouillon.

Mettez aussitôt la gelée en pots et couvrez.

*
* *

Cette gelée est tout aussi délicieuse parfumée au thym, au basilic, à la citronnelle ou au romarin.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES DU JARDIN D'ALICE

1,500 kg de pommes vertes des jardins

1,500 kg d'eau (150 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

le zeste finement râpé d'un demi-citron non traité

Choisissez des pommes bien vertes, de préférence au début du mois de juillet, lorsqu'elles ne sont pas encore mûres. Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler.

Mettez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Après ébullition, laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez-le s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit afin d'obtenir une gelée plus claire.

Versez ce jus dans la bassine à confiture avec le sucre, le jus de citron et les zestes. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* *

Cette gelée est idéale pour glacer vos tartes aux fruits.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES DES JARDINS AU THÉ DE CEYLAN STRONG BREAKFAST

1,500 kg de pommes vertes des jardins

1 kg de sucre cristallisé

1,500 kg d'eau (150 cl) + 200 g (20 cl)

le jus d'un petit citron

25 g de thé de Ceylan Strong Breakfast

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée.

Après ébullition, laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit afin d'obtenir une gelée plus claire.

Versez le jus de pomme dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes. Écumez encore s'il y a lieu.

Pendant ce temps, faites une infusion avec 200 g d'eau et le thé : laissez infuser trois minutes.

Ajoutez l'infusion dans la gelée de pommes. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* *

Vous pouvez choisir d'autres thés que le Ceylan Strong Breakfast. La saveur douce des pommes permet toutes sortes de mariages.

L'important est de respecter le temps d'infusion, sinon, le thé sera âcre au goût. C'est aussi pour cette raison qu'on l'introduit à la fin de la recette, pour un unique bouillon avant la mise en pots.

OceanofPDF.com

GELÉE DE POMMES SAUVAGES À LA CANNELLE ET AUX ZESTES D'AGRUMES

1,500 kg de pommes sauvages

1 kg de sucre cristallisé

1,500 kg d'eau (150 cl)

le zeste finement râpé d'un demi-citron non traité

le zeste finement râpé d'une demi-orange non traitée

le jus d'une petite orange

le jus d'un petit citron

1 bâton de cannelle

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Mettez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée.

Après ébullition, laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit afin d'obtenir une gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec le sucre, le jus et le zeste d'orange, le jus et le zeste de citron, ainsi que le bâton de cannelle. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Retirez le bâton de cannelle : vous en décorerez les facettes de vos pots. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* *

Les pommes sauvages poussent à la lisière des bois de feuillus. La cueillette se fait aux environs de la mi-juillet lorsque les pommes ne sont pas encore mûres.

Cette gelée révèle un parfum plus concentré qu'une simple gelée de pommes des jardins, son acidité est plus marquée. Sans épices et sans agrumes, elle est tout aussi délicate.

OceanofPDF.com

GELÉE AUX BAIES DE PRUNELLES

1 kg de pommes vertes du jardin
2 kg d'eau (200 cl)
1 kg de baies de prunelles
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Rincez les pommes et les baies de prunelles à l'eau fraîche. Ôtez les queues des baies de prunelles. Coupez les pommes en quatre sans les peler. Mettez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant quarante minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron et portez au frémissement. Écumez et

maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt la gelée en pots et couvrez.

*
* *

Cette gelée aux baies de prunelles révèle un petit goût d'amandes amères.

OceanofPDF.com

QUETSCHES D'ALSACE

1,200 kg de quetsches d'Alsace, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Passez rapidement les quetsches à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, coupez-les en deux dans le sens de la longueur afin de les dénoyauter. Mélangez-les au sucre et au jus de citron dans une terrine. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Puis versez à nouveau cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les quetsches, portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

La quetsche peut être utilisée à différents stades de maturité. Autrefois, on faisait des confitures avec des quetsches vertes. J'ai longtemps utilisé des fruits à peine mûrs. Un ami m'a appris à mieux les choisir : pour une confiture, les quetsches sont meilleures dans leur pleine maturité. Leur chair a une couleur jaune doré et un léger goût de confit. C'est un fruit qui se marie parfaitement avec les épices. D'ailleurs, lorsqu'on parle de tarte alsacienne, on pense à une tarte aux quetsches finement parsemée de sucre à la cannelle.

Pierre Hermé me rappelait dernièrement qu'enfant il se régalaient avec des beignets fourrés de confiture de quetsches et enrobés de sucre à la cannelle.

QUETSCHES D'ALSACE ET QUETSCHES SÉCHÉES AUX NOIX

1,200 kg de quetsches d'Alsace que l'on fera sécher

1,200 kg de quetsches d'Alsace fraîches, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

300 g de cerneaux de noix brisés

Pour le séchage des quetsches, passez rapidement les quetsches à l'eau fraîche, rangez-les sur une grille, posez cette grille dans un four à 70° C pendant dix heures environ. Dénoyautez les quetsches par une simple pression sur leur ventre dodu. Après refroidissement, coupez-les en deux.

Rincez et séchez le restant des quetsches dans un linge. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur afin de les dénoyauter. Dans une terrine, mélanger les quetsches fraîches, le sucre, les quetsches séchées et coupées et le jus de citron. Laissez macérer pendant une heure, puis versez dans une bassine à confiture. Portez à ébullition pendant une minute. Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Ajoutez les cerneaux de noix brisés. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

QUETSCHES D'ALSACE ET MIRABELLES À LA CANNELLE

600 g de quetsches d'Alsace, soit 500 g net

600 g de mirabelles de Nancy, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

2 bâtons de cannelle

Passez rapidement les quetsches et les mirabelles à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux.

Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi préparés au sucre, au jus de citron et à la cannelle. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez à ébullition pendant une minute.

Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement, redonnez un bouillon, ôtez les bâtons de cannelle. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

QUETSCHES D'ALSACE AU SUREAU ET AU MIEL DE FLEURS

1,200 kg de quetsches d'Alsace, soit 1 kg net

250 g de baies de sureau

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de miel de fleurs

Passez rapidement les quetsches à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, fendez-les pour en retirer les noyaux.

Rincez le sureau avant d'égrapper les baies. Dans une terrine, mélangez les quetsches dénoyautées, les baies de sureau le sucre, le miel et le jus de citron. Laissez macérer pendant une heure, puis versez dans une bassine à confiture et portez à ébullition pendant une minute.

Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement, puis écumez soigneusement. Redonnez un bouillon.

Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots aussitôt et couvrez.

OceanofPDF.com

QUETSCHES ET POMMES À L'ANIS ET À LA VANILLE

600 g de quetsches d'Alsace, soit 500 g net

750 g de pommes, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

1 étoile d'anis (badiane)

2 gousses de vanille

Passez rapidement les quetsches à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, coupez-les en deux dans le sens de la longueur afin de les dénoyauter.

Pelez les pommes, videz-les, coupez-les en fines lamelles. Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi préparés le sucre, le jus de citron, l'étoile d'anis et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Laissez macérer pendant une heure puis versez dans une bassine à confiture et portez cette préparation à ébullition pendant une minute.

Versez à nouveau dans la terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau cette préparation à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en

remuant délicatement, écumez soigneusement. Ôtez la vanille et l'étoile d'anis. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

On peut garnir chaque pot d'un morceau de vanille et d'une pointe d'étoile d'anis.

OceanofPDF.com

L'ALSACIENNE

1,200 kg de quetsches d'Alsace, soit 1 kg net

300 g de pinot noir d'Alsace (30 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

1 gousse de vanille

Passez rapidement les quetsches à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez les fruits ainsi préparés le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Laissez macérer pendant une heure, puis versez dans une bassine à confiture et portez à ébullition pendant une minute. Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau à ébullition, maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes en remuant délicatement. Écumez soigneusement, ajoutez le pinot noir. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ en tournant délicatement.

Écumez encore s'il y a lieu, retirez les gousses de vanille. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

REINES-CLAUDES

1,200 kg de reines-claude, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Lavez les reines-claude, séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez les fruits le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, portez cette préparation au frémissement. Puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition dans une bassine à confiture. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les reines-claude et portez à nouveau à ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

REINES-CLAUDES À LA VANILLE ET AU CITRON SÉCHÉ

1,200 kg de reines-claude, soit 1 kg net

850 g de sucre cristallisé

le jus de 3 petits citrons

3 citrons non traités

2 gousses de vanille

Pour sécher les rondelles de citron, rincez et brossez les citrons à l'eau fraîche, coupez-les en rondelles. Rangez ces rondelles sur une grille et séchez-les dans un four à 50-60° C pendant huit heures environ.

Rincez les reines-claude, séchez-les dans un linge, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Mélangez-les au sucre et au jus de citron dans une terrine. Après une heure de macération, versez dans une bassine à confiture et portez cette préparation à ébullition pendant une minute.

Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau cette préparation à ébullition avec les gousses de vanille fendues dans la longueur et les rondelles de citron séchées coupées en petits morceaux. Maintenez la cuisson à

feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement.
Écumez soigneusement, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.
Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

REINES-CLAUDES ET MIRABELLES À LA MENTHE

600 g de reines-claude, soit 500 g net

600 g de mirabelles, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

25 feuilles de menthe

Rincez les reines-claude et les mirabelles à l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge, coupez-les en deux afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez les fruits, le sucre et le jus de citron. Laissez macérer pendant une heure.

Portez cette préparation au frémissement dans une bassine à confiture. Puis versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Ajoutez les feuilles de menthe, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe, mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE SUREAU

1,800 kg de baies de sureau

1 kg de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

le jus d'un petit citron

Rincez le sureau à l'eau fraîche, égouttez-le et égrappez-le.

Versez les baies dans la bassine à confiture et portez-les à ébullition avec l'eau. Couvrez la bassine et laissez éclater les baies à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée. Versez le jus obtenu (1,100 kg) dans la bassine à confiture avec le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* *

Pour réussir votre gelée, vous devez cueillir les baies de sureau lorsqu'elles sont bien noires mais encore fermes.

*
* * *

On peut réduire la quantité de sucre dans cette préparation. Mais alors il faudra prolonger la cuisson. Votre gelée aura un goût un peu âpre et caramélisé.

OceanofPDF.com

Automne

OceanofPDF.com

CONFITURE AUX FRUITS SECS, AUX QUARTIERS DE POMMES ET AUX NOIX FRAÎCHES

1,200 kg de pommes, soit 1 kg net
600 g de sucre cristallisé
le jus de 2 petits citrons
100 g d'eau (10 cl)
300 g d'abricots secs très moelleux
300 g de figues séchées très moelleuses
100 g de cerneaux de noix fraîches
200 g de gelée de pommes vertes
une pointe de couteau de cannelle moulue

Pelez les pommes. Équeutez-les, videz-les et coupez chaque pomme en huit quartiers.

Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, l'eau et le jus de citron. Portez cette préparation au frémissement.

Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, recommencez cette opération.

Le troisième jour, brisez les cerneaux de noix et ôtez leur peau. Puis portez cette cuisson à ébullition. Écumez s'il y a lieu. Ajoutez

alors la gelée de pommes, les fruits séchés taillés en bâtonnets de 1 mm d'épaisseur et la cannelle.

Portez à nouveau à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif en remuant délicatement pendant dix minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu. Ajoutez les noix fraîches. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Si vous ne trouvez pas de figues et d'abricots moelleux, vous pouvez les faire tremper dans de l'eau froide et les laisser se réhydrater pendant douze heures en renouvelant l'eau deux à trois fois au cours de la journée.

OceanofPDF.com

CONFITURE DE FRUITS SECS AU MIEL

1 kg de pommes idared, soit 800 g net
500 g de sucre cristallisé
100 g de miel de sapin
100 g d'eau (10 cl)
100 g de raisins de smyrne
100 g d'écorces d'oranges confites coupées en petits dés
100 g de cerneaux de noix brisés
100 g de petites amandes émondées
100 g de pignons de pin
100 g de pistaches émondées
le jus et le zeste d'un citron non traité finement râpé
le jus et le zeste d'une orange non traitée finement râpé

Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en petits dés. Dans une terrine, mélangez les pommes, les raisins, les dés d'écorces d'oranges confites, le jus et le zeste du citron et de l'orange. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Dans une bassine à confiture, portez le sucre à ébullition avec le miel et l'eau. Poursuivez la cuisson. Le sirop de sucre va se concentrer

à 115° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les dés de pommes, les raisins et les dés d'écorces d'oranges confites macérés. Portez à ébullition en remuant délicatement, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Ajoutez les fruits secs (amandes, noix, pignons et pistaches), redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE À LA BIÈRE ET AUX ÉPICES

750 g de bière brune (75 cl)

750 g de pommes granny smith

750 g d'eau (75 cl)

1,150 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

le zeste d'une orange non traitée finement râpé

2 bâtons de cannelle

1/4 de cuiller à café de cardamome moulue

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi

une gelée plus claire.

Versez le jus de pomme, la bière, le sucre, le zeste d'orange, le jus de citron, les bâtons de cannelle et la cardamome moulue dans la bassine à confiture et portez au frémissement. Écumez soigneusement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ôtez les bâtons de cannelle, redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CHÂTAIGNES ET VANILLE

1,200 kg de châtaignes, soit 800 g net

1 kg de sucre cristallisé

400 g d'eau (40 cl)

1 gousse de vanille

Incisez profondément les châtaignes une à une avec la pointe d'un couteau afin d'entailler les deux peaux. Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant trois minutes environ. Puis retirez l'écorce et la seconde peau. Pour les peler facilement, il est important que les châtaignes ne refroidissent pas. Sinon, la seconde peau sera difficile à ôter.

Dans une bassine à confiture, mélangez les châtaignes, le sucre, l'eau et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez à ébullition pendant quinze minutes environ en remuant délicatement. Les châtaignes seront alors tendres. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition en remuant continuellement. Écumez si il y a lieu. Écrasez les plus gros morceaux de châtaigne à l'aide de votre cuillère en bois ou d'un mixer, prenez alors soin d'enlever la gousse de vanille. Maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ en remuant continuellement.

Retirez la gousse de vanille, que vous partagerez entre les pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CHÂTAIGNES ET NOIX FRAÎCHES

1,200 kg de châtaignes, soit 800 g net

1 kg de sucre cristallisé

400 g d'eau (40 cl)

100 g de cerneaux de noix fraîches

1 gousse de vanille

Incisez profondément les châtaignes une à une avec la pointe d'un couteau afin d'entailler les deux peaux. Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant trois minutes environ. Puis retirer l'écorce et la seconde peau. Pour les peler facilement, il est important que les châtaignes ne refroidissent pas. Sinon, la seconde peau sera difficile à ôter.

Dans une bassine à confiture, mélangez les châtaignes, le sucre, l'eau et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez à ébullition pendant quinze minutes environ en remuant délicatement. Les châtaignes seront alors tendres. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, brisez les cerneaux et ôtez leur peau. Portez la cuisson des châtaignes à ébullition en remuant continuellement. Écumez s'il y a lieu. Écrasez les plus gros morceaux de châtaigne à

l'aide de votre cuillère en bois ou d'un mixer, prenez alors soin d'enlever la gousse de vanille. Ajoutez les noix. Maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ. Retirez la gousse de vanille, que vous partagerez entre les pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CHÂTAIGNES ET POIRES WILLIAMS À LA VANILLE

1,200 kg de châtaignes, soit 800 g net
1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net
1 kg de sucre cristallisé + 800 g
400 g d'eau (40 cl)
le jus d'un petit citron
2 gousses de vanille

Incisez profondément les châtaignes une à une avec la pointe d'un couteau afin d'entailler les deux peaux. Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant trois minutes environ. Puis retirer l'écorce et la seconde peau. Pour les peler facilement, il est important que les châtaignes ne refroidissent pas. Sinon, la seconde peau sera difficile à ôter.

Dans une bassine à confiture, mélangez les châtaignes, le kilo de sucre, l'eau et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez à ébullition pendant quinze minutes environ en remuant délicatement. Les châtaignes seront alors tendres. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Pelez les poires, videz-les, coupez-les en petits dés. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, 800 g de sucre, le jus de citron et la deuxième gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez cette préparation au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine et couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez les châtaignes au moulin à légumes (grille fine). Puis portez les deux cuissons à ébullition *séparément*, en remuant délicatement. Écumez s'il y a lieu. Maintenez chaque cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ, tout en remuant continuellement. Retirez les gousses de vanille. Mélangez les deux confitures dans une même bassine. Redonnez un bouillon à feu doux pendant cinq minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE AU CIDRE ET À LA VANILLE

750 g de cidre (75 cl)
750 g de pommes granny smith
750 g d'eau (75 cl)
1,150 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
3 gousses de vanille

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée.

Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire.

Versez le jus de pomme, le cidre, le sucre et le jus de citron dans la bassine à confiture et portez au frémissement. Écumez soigneusement. Ajoutez les gousses de vanille fendues dans la longueur.

Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe, ôtez les gousses de vanille puis redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

Vous pouvez couper les gousses de vanille en bâtonnets et en décorer les facettes de vos pots.

OceanofPDF.com

JUS DE COING

Choisissez des coings-pommes ou des coings-poires mûrs et très parfumés.

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre.

Rincez les coings à l'eau fraîche, enlevez la queue et ce qui reste de la fleur. Coupez-les en quatre.

Mettez les quartiers de coing dans la bassine à confiture et couvrez-les d'eau. Portez à ébullition et laissez bouillonner à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez-le s'écouler librement.

Je vous conseille de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais. Pour obtenir une gelée lumineuse, veillez à décanter le jus avant de l'utiliser.

*
* *

Ce jus entre dans la composition de nombreuses recettes de confitures et de gelées de coings. Vous pourrez verser ce jus dans de petits bacs et le conserver au congélateur.

*
* *

On peut faire une compote de la pulpe recueillie en la passant au moulin à légumes, en la sucrant et en l'épîçant de cardamome, de cannelle; ajoutez aussi des zestes d'orange ou de citron.

OceanofPDF.com

GELÉE DE COINGS

1 kg de jus de coing (1 l)

950 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Versez dans une bassine à confiture le jus de coing, le sucre et le jus de citron.

Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu.

Vérifiez la nappe, redonnez un bouillon.

Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE COINGS AUX ÉPICES

1 kg de jus de coing (1 l)

950 g de sucre cristallisé

une pointe de couteau de zeste finement râpé d'un citron non traité

deux pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange non traitée

le jus d'un petit citron

1 clou de girofle

une pointe de couteau de cannelle moulue

une pointe de couteau d'épices à pain d'épices moulues

une pointe de couteau de gingembre frais râpé

Versez dans une bassine à confiture le jus de coing, le sucre, le jus de citron, les zestes, les épices.

Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu.

Vérifiez la nappe. Redonnez un bouillon.

Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

COINGS, ORANGES ET CARDAMOME

1,300 g de coings-pommes ou coings-poires, soit 800 g net

200 g de jus de coing (20 cl)

850 g de sucre cristallisé + 100 g

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

le jus de 2 petites oranges

une pointe de couteau de cardamome moulue

Essuyez les coings avec un linge pour retirer le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche, épluchez-les, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en quatre, enlevez le cœur et les pépins; découpez-les en quartiers, puis en fines lamelles. (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coings.) Rincez et brossez les oranges à l'eau fraîche et taillez-les en très fines rondelles.

Dans une bassine à confiture pochez les rondelles d'orange avec 100 g de sucre et les jus d'orange. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez les lamelles et le jus de coing, le jus de citron, 850 g de sucre et la cardamome. Portez au

frémissement, versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

COINGS AUX SAVEURS DE NOËL

1,3000 kg de coings-pommes ou coings-poires, soit 800 g net

400 g de jus de coing (40 cl)

1,100 kg de sucre cristallisé

le jus d'une petite orange

3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron non traité

le jus d'un petit citron

3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange non traitée

deux pointes de couteau d'épices à pain d'épices moulues

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche. Épluchez-les. Enlevez la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en quatre, enlevez le cœur et les pépins. Découpez ces quartiers en très petits dés. (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coings.)

Dans une bassine à confiture, mélangez les dés de coings, le sucre, le jus de coing, les jus et les zestes d'orange et de citron, les épices.

Portez au frémissment. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

COINGS AU MIEL DE FLEUR D'ORANGER

1,300 kg de coings-pommes ou coings-poires, soit 800 g net

300 g de jus de coing (30 cl)

600 g de sucre cristallisé

350 g de miel de fleur d'oranger

5 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange non traitée

le jus d'un petit citron

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche, épluchez-les, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en quatre, enlevez le cœur et les pépins et découpez ces quartiers en julienne. (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coings.)

Dans une bassine à confiture, mélangez les coings en julienne avec le sucre, le miel de fleur d'oranger, le zeste d'orange, le jus de citron et le jus de coing. Portez au frémissement, versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

COINGS AUX ÉPICES DE NOSTRADAMUS

**1,300 kg de coings-pommes ou coings-poires, soit 800 g
net
300 g de jus de coing (30 cl)
900 g de sucre cristallisé
le jus de deux petits citrons
2 clous de girofle
deux pointes de couteau de cannelle moulue
une pointe de couteau de cardamome moulue**

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche. Épluchez-les, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en quatre, enlevez le cœur et les pépins. Découpez chaque quartier en deux dans le sens de la longueur (ou en trois suivant la grosseur du fruit). (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coings.)

Dans une bassine à confiture mélangez les morceaux de coing avec le sucre, le jus de citron, le jus de coing, les épices, et portez au frémissement. Donnez deux minutes de bouillon, et versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais pendant une nuit.

Renouvelez cette cuisson quatre jours de suite. Le cinquième jour, portez la préparation à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez soigneusement et maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Retirez les quartiers de coings à l'aide de l'écumoire et déposez-les dans vos pots. Redonnez un dernier bouillon au sirop épicé. Vérifiez la nappe. Terminez de remplir les pots de cette gelée. Couvrez.

*
* *

Le coing est le dernier fruit que l'on récolte en automne et mon préféré ! Son apparence n'est pas séduisante, mais dès qu'on le prépare, il prend une couleur d'or et exhale un parfum magique qui me rappelle les senteurs de Noël.

*
* *

Veillez toutefois à le cueillir à maturité et avant qu'il ne se tache. Pour vos gelées, préférez les coings-pommes, qui contiennent plus de pectine. Les coings-poires, à la chair quelquefois moins ferme, sont plus adaptés aux fabrications de compotes ou de gelées agrémentées de morceaux.

*
* *

Autrefois, les confitures étaient considérées comme des remèdes. Nostradamus, astrologue et médecin, nous a laissé un traité des confitures dont une merveilleuse recette aux coings.

OceanofPDF.com

COINGS AU GINGEMBRE FRAIS ET CONFIT

1 kg de coings-pommes ou coings-poires, soit 600 g net
600 g de jus de coing (60 cl)
700 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
100 g de gingembre confit coupé en petits dés
50 g de gingembre frais râpé

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche, pelez-les, enlevez les queues, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en huit quartiers, enlevez le cœur et les pépins. (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coing).

Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de coings, le sucre, le gingembre frais râpé, le jus de coing et le jus de citron. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes. Écumez soigneusement. Les quartiers de coings seront alors tendres. Puis mixez la confiture. Ajoutez le gingembre confit. Redonnez un bouillon en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu.

Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt la confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CONFITURE DE COINGS DU VERGER D'ANDRÉE

1 kg de coings-pommes ou coings-poires, soit 600 g net
500 g de jus de coing (50 cl)
850 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche. Épluchez-les, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en huit quartiers, enlevez le cœur et les pépins. (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coing).

Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de coings, le sucre, le jus de citron et le jus de coing. Portez à ébullition, maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ. Écumez soigneusement. Les quartiers de coings seront alors tendres. Puis mixez la confiture. Redonnez un bouillon en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CONFITURE DE MON PÈRE

1 kg de coings-pommes ou de coings-poires, soit 600 g net
200 g de jus de coing (20 cl)
300 g de framboises des jardins, soit 250 g de pulpe
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
20 g de kirsch (2 cl)

Essuyez les coings avec un linge pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche. Épluchez-les, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Coupez-les en quatre, enlevez le cœur et les pépins. Découpez-les en très fines lamelles. (Cœurs, peaux et pépins peuvent servir à confectionner le jus de coings.) Triez les framboises et passez-les au moulin à légumes (grille fine).

Dans une bassine à confiture, mélangez les coings, le sucre, le jus de citron, le jus de coing, la pulpe de framboise. Portez à ébullition. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Hors du feu, ajoutez le kirsch. Mélangez. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ÉGLANTINE

Il existe deux manières de préparer la purée d'églantine.

Première méthode

Cueillez vos baies d'églantier à l'automne, les baies seront alors d'une couleur rouge foncée.

Rincez-les rapidement à l'eau fraîche et enlevez tiges et chapeaux. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines et les poils.

Rincez les baies ainsi vidées. Puis mettez-les dans une casserole avec suffisamment d'eau pour les couvrir.

Portez à ébullition et laissez mijoter environ une demi-heure, en remuant de temps en temps.

Après refroidissement, passez les fruits et le restant d'eau de cuisson au moulin à légumes (grille fine) pour retenir les peaux.

Deuxième méthode

Cueillez les baies d'églantier.

Rincez-les rapidement à l'eau fraîche et enlevez tiges et chapeaux.

Mettez-les dans une casserole avec suffisamment d'eau pour les couvrir.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant une demi-heure en remuant de temps en temps.

Après refroidissement, passez les fruits plusieurs fois au moulin à légumes, en utilisant à chaque passage une grille plus fine. Ainsi les graines, les poils et les peaux seront retenus.

Pour terminer, travaillez la pulpe sur un tamis de soie pour retenir les derniers poils.

ÉGLANTINE À LA VANILLE

1 kg de pulpe d'églantine
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
1 gousse de vanille

Dans une bassine à confiture mélangez la pulpe d'églantine, le jus de citron, la gousse de vanille fendue dans la longueur et le sucre.

Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez s'il y a lieu. Maintenez l'ébullition pendant cinq minutes environ sans cesser de remuer. Ôtez la gousse de vanille, qui décorera les facettes de vos pots. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Cette confiture est d'une onctuosité incomparable.

Je me souviens d'un dessert que j'ai beaucoup aimé : c'était un petit beignet fourré à la confiture d'églantine. Essayez-le et accompagnez-le d'un muscat d'Alsace sélection de grains nobles.

OceanofPDF.com

ÉGLANTINE ET ORANGES

1 kg de pulpe d'églantine
800 g de sucre cristallisé + 200 g
2 oranges non traitées
le jus de deux petites oranges
le jus d'un petit citron

Rincez et brossez les oranges sous l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles d'orange avec 200 g de sucre et le jus d'orange. Maintenez la cuisson jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez la pulpe d'églantine, le jus de citron et le sucre.

Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez s'il y a lieu. Maintenez l'ébullition pendant cinq minutes environ sans cesser de remuer. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FIGUES À LA VANILLE

1 kg de figues bourjasotte

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

2 gousses de vanille

Choisissez des petites figues noires. Rincez-les sous l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Enlevez les queues. Coupez les fruits en lamelles. Dans une terrine, mélangez les fruits, le sucre, les gousses de vanille fendues dans la longueur et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure. Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en mélangeant délicatement. Retirez les gousses de vanille, que vous partagerez entre les pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

*
* * *

Dans mon enfance, je ne connaissais pas les figues fraîches : on les utilisait très peu dans la pâtisserie alsacienne, car c'est un fruit que l'on trouve rarement dans nos vergers. Alain Ducasse m'a fait découvrir un jour son dessert favori : les merveilleuses figues de Bellone à demi confites à la vanille servies avec une crème fraîche épaisse... Je fus conquise !

OceanofPDF.com

FIGUES, ORANGES ET NOIX

1 kg de figes bourjasotte
800 g de sucre cristallisé + 100 g
2 oranges non traitées
le jus de deux petites oranges
150 g de cerneaux de noix brisés
le jus d'un petit citron

Rincez et brossez les oranges sous l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Choisissez des petites figes noires. Rincez-les aussi sous l'eau fraîche. Séchez-les dans un linge. Enlevez les queues. Coupez les fruits en lamelles. Dans une terrine, mélangez les figes, 800 g de sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles d'orange avec le jus d'orange et 100 g de sucre. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez la macération de figes. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Ajoutez les noix brisées et

redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

FIGUES ET POIRES

800 g de figues blanches

400 g de poires williams mûres mais encore fermes, soit

300 g net

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Choisissez des petites figues blanches. Rincez-les à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge. Enlevez les queues. Coupez les fruits en lamelles. Pelez les poires, videz-les, coupez-les en petits dés. Dans une terrine, mélangez les figues, les dés de poires, le sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure. Puis versez cette préparation dans une bassine à confiture. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en mélangeant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FIGUES AU GEWURZTRAMINER ET AUX PIGNONS DE PIN

800 g de figues bourjasotte
800 g de sucre cristallisé
200 g de gewurztraminer (20 cl)
le jus d'un petit citron
100 g de pignons de pin

Choisissez de petites figues noires. Rincez-les à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Enlevez les queues et coupez les fruits en fines lamelles. Dans une terrine, mélangez les figues, le sucre, le gewurztraminer et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant trente minutes. Versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Ajoutez les pignons de pin et redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

FIGUES AU MIEL ET AU LAURIER

1 kg de figues bourjasotte
700 g de sucre cristallisé
100 g de miel de fleurs
6 feuilles de laurier
le jus d'un petit citron

Choisissez de petites figues noires. Rincez-les à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Enlevez les queues et coupez les fruits en fines lamelles. Dans une terrine, mélangez les figues, le sucre, le miel, le jus de citron et le laurier. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant trente minutes. Versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Ôtez les feuilles de laurier et redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CONFITURE DE L'AN NEUF

600 g de figes fraîches

500 g de figes sèches et moelleuses

500 g de jus d'orange (50 cl)

600 g de sucre cristallisé

**2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron
non traité**

**2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange
non traitée**

une pointe de couteau de cannelle moulue

une pointe de couteau de cardamome moulue

une pointe de couteau d'anis étoilé moulu

le jus d'un petit citron

Choisissez des petites figes noires. Rincez-les à l'eau fraîche, séchez-les dans un linge. Enlevez les queues. Coupez les fruits en lamelles. Équeutez les figes sèches et détaillez-les en bâtonnets de 1 cm de largeur.

Dans la bassine à confiture, portez les figes fraîches, le sucre, les figes sèches découpées, le jus d'orange et de citron à ébullition. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition. Écumez. Ajoutez les zestes d'orange et de citron, la cannelle, la cardamome et l'anis étoilé. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MUSCAT D'ALSACE

1,300 kg de raisin muscat d'Alsace, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

Choisissez des raisins muscat ottonel très parfumés. Rincez les raisins à l'eau fraîche, égouttez-les en les posant sur un linge. Égrappez-les. Dans une terrine, mélangez les baies de muscat, le sucre et le jus de citron et laissez macérer pendant dix minutes. Dans une bassine à confiture, portez cette préparation au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis pressez les baies de muscat du bout des doigts pour en extraire les pépins. Veillez à bien conserver la chair. Réservez les baies dans une terrine. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les baies de muscat et la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en

remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MUSCAT AU MIEL DE TILLEUL

1,300 kg de raisin muscat d'Alsace, soit 1 kg net

700 g de sucre cristallisé

100 g de miel de tilleul

le jus d'un petit citron

3 pointes de couteau de cardamome moulue

200 g de gelée de pommes vertes

Choisissez des raisins muscat ottonel très parfumés. Rincez-les à l'eau fraîche et égouttez-les en les posant sur un linge. Égrappez-les. Dans une terrine, mélangez les baies de muscat, le sucre, le jus de citron, le miel et la cardamome et laissez macérer pendant dix minutes. Dans une bassine à confiture, portez cette préparation au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis pressez les baies de muscat du bout des doigts pour en extraire les pépins. Veillez à bien conserver la chair. Réservez les baies dans une terrine. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les baies de muscat et la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition à feu

vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE MUSCAT D'ALSACE

1,300 kg de raisin muscat d'Alsace, soit 1 kg net

800 g de pommes granny smith

1 kg de sucre cristallisé

800 g d'eau (80 cl)

le jus d'un petit citron

Choisissez des raisins muscat ottonel. Les raisins doivent être très parfumés. Rincez-les à l'eau fraîche et égouttez-les en les posant sur un linge. Égrappez-les. Rincez les pommes à l'eau fraîche, équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et ajoutez l'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron et portez au frémissement. Écumez et

maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt la gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE MUSCAT AU VIN

650 g de raisin muscat d'Alsace, soit 500 g net

400 g de pommes granny smith

400 g d'eau (40 cl)

500 g de vin de muscat d'Alsace (50 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Choisissez des raisins muscat ottonel très parfumés. Rincez-les à l'eau fraîche et égouttez-les en les posant sur un linge. Égrappez-les. Rincez les pommes à l'eau fraîche, équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et ajoutez l'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec le

sucré, le jus de citron, le vin et portez au frémissement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt la gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

PÊCHES DE VIGNE

1,250 kg de petites pêches de vigne, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Plongez les pêches une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et détaillez chaque demi-pêches en six quartiers.

Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de pêches, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

PÊCHES DE VIGNE AU PINOT NOIR ET À LA CANNELLE

1,250 kg de petites pêches de vigne, soit 1 kg net
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
2 bâtons de cannelle
350 g de pinot noir (35 cl)

Plongez les pêches une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et détaillez chaque demi-pêches en six quartiers.

Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de pêches, le sucre, les bâtons de cannelle et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes en remuant toujours. Retirez les quartiers de pêche à l'écumoire et disposez-les dans les pots. Ajoutez

le pinot noir au sirop de cuisson et maintenez l'ébullition à feu vif pendant cinq minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez les bâtons de cannelle. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.

Terminez en remplissant aussitôt les pots de ce sirop et couvrez.

*
* *

Les vraies pêches de vigne ont une saveur incomparable. Leur petit goût d'amande persiste après la cuisson des fruits. Je vous conseille de choisir de petits fruits dont la chair est encore ferme. L'idéal est de les cueillir lorsqu'ils sont prêts à tomber de l'arbre.

*
* *

En diminuant le poids du sucre de cette recette à 200 g, vous obtiendrez une soupe de pêches de vigne aux épices que vous servirez très fraîche, accompagnée d'une quenelle de glace à la vanille ou à la cannelle.

OceanofPDF.com

PÊCHES DE VIGNE ET MÛRES DES BOIS AUX ÉPICES

650 g de pêches de vigne, soit 500 g net

500 g de mûres des bois

800 g de sucre cristallisé

3 pointes de couteau de canelle moulue

3 pointes de couteau d'anis étoilé moulu

3 pointes de couteau de cardamome moulue

le jus d'un petit citron

Plongez les pêches de vigne une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et détaillez chaque demi-pêches en six quartiers. Triez les mûres, rincez-les rapidement sous l'eau fraîche sans les faire tremper. Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de pêches, les mûres, le sucre, les épices et le jus de citron. Portez au frémissement puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et continuez la cuisson à feu vif pendant cinq à

dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

PÊCHES DE VIGNE ET FRAMBOISES À LA CARDAMOME

650 g de pêches de vigne, soit 500 g net

500 g de framboises des jardins

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

1/4 de petite cuiller à café de cardamome moulue

Plongez les pêches de vigne une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et détaillez chaque demi-pêches en six quartiers. Triez les framboises, évitez de les rincer afin de préserver leur parfum. Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de pêches, les framboises, le sucre, le jus de citron et la cardamome. Portez au frémissement puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans votre bassine à confiture. Écumez et continuez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

PÊCHES DE VIGNE ET POIRES AU GRAND MARNIER

650 g de pêches de vigne, soit 500 g net

600 g de poires williams, soit 500 g net

800 g de sucre cristallisé

**le jus et le zeste d'une petite orange non traitée finement
râpé**

le jus d'un petit citron

50 g de liqueur de Grand Marnier (5 cl)

Plongez les pêches de vigne une minute dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et détaillez chaque demi-pêches en six quartiers. Pelez les poires, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de pêches, les lamelles de poires, le jus de citron, le sucre et le jus et le zeste d'orange. Portez au frémissement, versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et continuez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Ajoutez la

liqueur de Grand Marnier. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE AU PINOT NOIR

750 g de pinot noir (75 cl)
750 g de pommes granny smith
750 g d'eau (75 cl)
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement.

Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Versez le jus de pomme, le vin, le sucre, le jus de citron dans la bassine à confiture et portez au frémissement. Écumez soigneusement et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a

lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POIRES EN JULIENNE À LA VANILLE

**1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
2 gousses de vanille**

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fine julienne. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre, le jus de citron et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Portez cette préparation au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez les gousses de vanille qui seront partagées entre les pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

POIRES AU MIEL D'ACACIA ET AU GINGEMBRE

**1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net
600 g de sucre cristallisé
200 g de miel d'acacia
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
20 g de gingembre frais râpé**

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre, le miel d'acacia, le jus de citron, le gingembre râpé. Portez cette préparation au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

DÉS DE POIRES À LA CRÈME DE CASSIS

**1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net
650 g de sucre cristallisé
200 g de crème de cassis
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes**

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en dés. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre et le jus de citron. Portez cette préparation au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes et la crème de cassis. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

POIRES AU PINOT NOIR ET À LA CANNELLE

**1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
300 g de pinot noir (30 cl)
200 g de gelée de pommes vertes
1 bâton de cannelle**

Choisissez des poires de taille moyenne. Pelez-les, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez chaque demi-poire en quatre quartiers. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre, le jus de citron et la cannelle. Portez cette préparation au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes et le pinot noir. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu doux pendant quinze minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu, redonnez un bouillon. Retirez les poires et la cannelle à

l'aide d'une écumoire et répartissez les quartiers dans les pots. Redonnez au sirop un bouillon de cinq minutes environ. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Terminez en remplissant les pots de cette gelée et couvrez.

OceanofPDF.com

BELLE-HÉLÈNE

**1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net**

750 g de sucre cristallisé

le jus d'une orange

le jus d'un petit citron

250 g de chocolat à 68 % de cacao

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre, le jus d'orange et le jus de citron. Portez cette préparation au frémissement, puis versez cette cuisson dans une terrine. Ajoutez le chocolat rapé. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

POIRES AUX MARRONS GLACÉS

1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit

1 kg net

600 g de sucre cristallisé

300 g de marrons glacés

le jus d'un petit citron

1 gousse de vanille

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez au frémissement, puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez les marrons glacés. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la gousse de vanille, qui sera partagée dans les pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

POIRES AU THÉ MANDARIN JASMIN

1,200 kg de poires mûres mais encore fermes, soit 1 kg net
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
25 g de thé Mandarin Jasmin
200 g d'eau (20 cl)

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés. Dans une bassine à confiture, mélangez les poires, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu.

Pendant ce temps, faites une infusion avec l'eau et le thé : laissez infuser trois minutes.

Versez l'infusion de thé dans la confiture, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

POIRES AU CARAMEL ET AUX ÉPICES

1,200 kg de poires williams, soit 1 kg net
600 g de sucre cristallisé + 300 g
le jus de 4 oranges, soit 200 g de jus (20 cl)
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
1 pointe de couteau de cardamome moulue
1 pointe de couteau de cannelle moulue
1 pointe de couteau de badiane moulue

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fine julienne. Dans une terrine, mélangez les poires, 600 g de sucre, le jus de citron et les épices. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant quinze minutes. Pressez les oranges et faites tiédir le jus à feu doux dans une petite casserole. Dans une bassine à confiture, faites fondre à sec et petit à petit 300 g de sucre en remuant à l'aide d'une cuiller en bois jusqu'à coloration du sucre au caramel doré. Puis versez le jus d'orange tiède sur le caramel pour le décuire. Donnez à nouveau un bouillon puis ajoutez les poires macérées. Portez au frémissement et versez la cuisson dans

une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez, ajoutez la gelée de pommes et portez à nouveau à ébullition. Poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POIRES DE MA GRAND-MÈRE, VANILLE, PIGNONS ET NOIX

**1,200 kg de poires williams mûres mais encore fermes, soit
1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
100 g de cerneaux de noix fraîches sans leur peau
100 g de pignons de pin
200 g de gelée de pommes vertes
2 gousses de vanille**

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés. Dans une terrine, mélangez les dés de poires, le sucre, le jus de citron et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure. Versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans votre bassine à confiture, écumez, ajoutez la gelée de pommes et portez à nouveau à ébullition. Poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes

environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Ôtez les gousses de vanille, ajoutez les pignons de pin et les noix fraîches, puis redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

QUARTIERS DE POIRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AUX ÉPICES

1,200 kg de poires passe-crassane, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

100 g de vinaigre balsamique (10 cl)

100 g de miel de fleurs

200 g de gelée de pommes vertes

1 bâton de cannelle

2 étoiles de badiane

4 grains de poivre concassé

3 pointes de couteau de cardamome moulue

Pelez les poires, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez chaque demi-poire en six quartiers. Dans une petite casserole, portez le vinaigre balsamique et le miel à ébullition ; le liquide doit réduire de moitié. Dans une terrine, mélangez les quartiers de poires, le sucre, les épices et le vinaigre au miel. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture. Portez au frémissement. Puis versez dans une terrine,

couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans un tamis fin. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les quartiers de poires et la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition à feu vif. Écumez, puis redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

QUARTIERS DE POMMES À LA VANILLE ET AUX NOIX

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

150 g de cerneaux de noix brisés

50 g d'eau (5 cl)

200 g de gelée de pommes vertes

1 gousse de vanille

Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez chaque demi-pomme en six quartiers. Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, l'eau, le jus de citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez cette préparation au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson pendant dix minutes à feu doux en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Ajoutez les noix brisées. Redonnez un bouillon. Puis à l'aide d'une écumoire retirez les

quartiers de pommes, la vanille et les noix qui seront partagées entre les pots. Redonnez au sirop un bouillon de cinq minutes environ, écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Terminez en remplissant les pots de cette gelée et couvrez.

OceanofPDF.com

POMMES ET CITRONS À LA CANNELLE

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net

850 g de sucre cristallisé

**3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron
non traité**

le jus de 6 petits citrons

200 g de gelée de pommes vertes

1 bâton de cannelle

Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, les zestes, le jus de citron et le bâton de cannelle. Portez cette préparation au frémissement, versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement, retirez le bâton de cannelle qui pourra décorer les facettes des pots. Redonnez

un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POMMES AUX PARFUMS D'ALSACE

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange
non traitée
le jus d'une petite orange
3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron
non traité
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
1 clou de girofle
5 g d'épices à pain d'épices moulues
2 g de cannelle moulue

Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, le zeste et le jus d'orange, le zeste et le jus de citron et les épices. Portez cette préparation au frémissement et versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POMMES AU CITRON ET AU MIEL DE CHÂTAIGNIER

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net

600 g de sucre cristallisé + 100 g

100 g d'eau (10 cl)

200 g de miel de châtaignier

1 citron non traité

le jus d'un petit citron

Rincez et brossez un citron à l'eau fraîche et coupez-le en très fines rondelles. Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles de citron avec 100 g de sucre, l'eau et le jus de citron. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez les dés de pommes, le miel et le sucre. Portez au frémissement, versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement.

Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POMMES AU CARAMEL

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net

650 g de sucre cristallisé + 300 g

600 g de pommes, soit 200 g de jus (20 cl)

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez environ 600 g de pommes. Équeutez-les. Coupez-les en quatre et passez-les à la centrifugeuse afin d'obtenir le jus, auquel on mélange aussitôt le jus de citron. Faites chauffer ce jus de pomme citronné dans une casserole inoxydable.

Dans une bassine à confiture, faites fondre à sec et petit à petit 300 g de sucre en remuant à l'aide d'une cuillère en bois, ceci jusqu'à coloration du sucre au caramel doré. Puis versez le jus de pomme tiède sur le caramel pour le décuire. Redonnez un bouillon. Réservez.

Pelez le reste des pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en julienne. Ajoutez au caramel les pommes et 650 g de sucre, portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes. Portez à nouveau à

ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POMMES AUX QUATRE JULIENNES D'AGRUMES

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

1 pamplemousse non traité

1 orange non traitée

1 citron jaune non traité

1 citron vert non traité

le jus de 2 petits citrons non traités

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez et brossez les agrumes sous l'eau fraîche. À l'aide d'un économe, coupez cinq longs zestes de chaque agrumes, plongez-les quelques minutes dans l'eau bouillante légèrement salée. Rincez-les à l'eau fraîche et détaillez-les en très fines lamelles. Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés.

Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, les zestes et le jus de citrons. Portez cette préparation au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POMMES D'ALSACE AU THÉ DE CHINE

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net

900 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

30 g de thé de Chine

200 g d'eau (20 cl)

Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en très fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissement, puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes et portez à nouveau à ébullition. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Pendant ce temps, faites une infusion avec l'eau et le thé : laissez infuser trois minutes. Versez l'infusion de thé dans la confiture et redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.

Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE POMMES ET COINGS À L'ANIS ÉTOILÉ

750 g de pommes idared

750 g de coings-pommes ou coings-poires

1,500 kg d'eau (1,5 l)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

6 étoiles de badiane

Ôtez le fin duvet qui recouvre les coings. Rincez les pommes et les coings à l'eau fraîche. Ôtez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes et les coings seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 1 kg du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Versez le jus dans la bassine à confiture avec le

sucré, le jus de citron et la badiane et portez à ébullition. Écumez soigneusement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe, retirez la badiane et posez une étoile dans chaque pot. Redonnez un bouillon à votre gelée. Mettez-la aussitôt en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

L'AUTRICHIENNE

1,200 kg de pommes idared, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
100 g de raisins secs de Smyrne
150 g de cerneaux de noix brisés
le jus d'un petit citron
1 gousse de vanille
2 g de cannelle moulue
50 g de rhum (5 cl)

Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en lamelles épaisses. Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez au frémissement, puis versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Ajoutez les raisins secs préalablement macérés dans le rhum et la cannelle. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez les gousses de vanille qui pourront décorer les facettes des pots. Ajoutez les

cerneaux de noix brisés. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.
Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE DE BAIES DE SORBIER

1 kg de pommes vertes du jardin

800 g de baies de sorbier

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

1,700 kg d'eau (1,7 l)

Rincez les pommes à l'eau fraîche, équeutez-les et coupez-les en quartiers. Égrappez et rincez les baies de sorbier.

Posez ces fruits dans la bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant trente minutes. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant les fruits avec le dos d'une écumoire. Puis filtrez de nouveau en passant ce jus dans l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez reposer le jus pendant une nuit au frais dans une terrine.

Le lendemain, versez le jus obtenu (1,100 kg) dans une bassine à confiture en ayant soin de laisser le dépôt au fond de la terrine afin d'obtenir une gelée plus claire.

Ajoutez le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ. Écumez

encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

TOMATES VERTES ET CANNELLE

1,800 kg de tomates vertes, soit 1,100 kg net
950 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
1 bâton de cannelle

Cueillez à l'automne les dernières tomates de votre jardin. Choisissez les plus belles et les plus vertes. Rincez-les à l'eau fraîche. Essuyez-les dans un linge. Coupez-les en quartiers et videz-les de leur jus, de leurs pépins, ainsi que de la partie blanche du cœur.

Dans une terrine, mélangez les quartiers de tomates, le sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture. Ajoutez le bâton de cannelle. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes en remuant de temps en temps. Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais encore une nuit.

Le troisième jour, portez cette cuisson à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes en remuant de temps en temps. Lorsque ces quartiers sont tendres, passez votre

confiture au moulin à légumes (grille fine) en ayant soin de retirer le bâton de cannelle, qui servira à décorer les facettes de vos pots.

Versez à nouveau la confiture dans la bassine. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant continuellement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

TOMATES VERTES, POMMES ET ORANGES

900 g de tomates vertes, soit 550 g net
450 g de sucre cristallisé + 450 g + 100 g
650 g de pommes idared, soit 550 g net
le jus d'un petit citron
1 orange non traitée
100 g d'eau (10 cl)

Cueillez à l'automne les dernières tomates de votre jardin. Choisissez les plus belles et les plus vertes. Rincez-les à l'eau fraîche. Essuyez-les dans un linge. Coupez-les en quartiers et videz-les de leur jus, de leurs pépins, ainsi que de la partie blanche du cœur.

Dans une terrine, mélangez les quartiers de tomates, 450 g de sucre et le jus de citron. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ en remuant de temps en temps. Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais encore une nuit.

Le troisième jour, rincez et brossez l'orange à l'eau fraîche et coupez-la en très fines rondelles. Dans la bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 100 g de sucre et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez alors la cuisson de tomates vertes. Portez à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu doux pendant dix minutes environ en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en fines lamelles. Lorsque les quartiers de tomates sont tendres, ajoutez les pommes émincées et 450 g de sucre. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

TOMATES VERTES ET POTIMARRON

900 g de tomates vertes, soit 550 g net

600 g de potimarron, soit 500 g net

900 g de sucre cristallisé

le jus de 3 petits citrons

Cueillez à l'automne les dernières tomates de votre jardin. Choisissez les plus belles et les plus vertes. Rincez-les à l'eau fraîche. Essuyez-les dans un linge. Coupez-les en quartiers et videz-les de leur jus, de leurs pépins, ainsi que de la partie blanche du cœur. Fendez le potimarron et coupez-le en quartier, retirez-en les graines, épluchez les quartiers et coupez la chair en petits dés.

Dans une terrine, mélangez les quartiers de tomates, les dés de potimarron, le sucre, le jus de citrons. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture. Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu doux pendant dix minutes en remuant de temps en temps. Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais encore une nuit.

Le troisième jour, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les quartiers de tomates et les dés de potimarron deviennent translucides. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

TOMATES ROUGES À LA VANILLE

1,800 kg de tomates, soit 1,100 kg net
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
2 gousses de vanille

Choisissez de préférence les tomates en grappes que l'on trouve sur nos marchés jusqu'à l'automne.

Plongez-les une minute dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en quatre et videz-les de leur cœur, de leurs pépins et de l'excès de jus. Laissez égoutter la chair dans une passoire.

Dans une bassine à confiture, mélangez les tomates, le sucre, le jus de citron et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Portez au frémissement. Versez cette préparation dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à une température de 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez les quartiers de tomates, la gelée de

pommes et les gousses de vanille. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez. Redonnez un bouillon de cinq minutes environ, puis ôtez les gousses de vanille qui décoreront les facettes de vos pots. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

En diminuant le poids du sucre de cette recette à 200 g, vous obtiendrez une soupe de tomates à la vanille que vous servirez très fraîche. Vous l'accompagnerez d'une quenelle de glace à la vanille et de quelques gouttes d'huile d'olive au citron.

OceanofPDF.com

TOMATES ROUGES ET POMMES AU ROMARIN

1 kg de tomates rouges en grappes, soit 500 g net
650 g de pommes idared, soit 500 g net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
20 brins de romarin

Choisissez de préférence les tomates en grappe que l'on trouve sur nos marchés jusqu'à l'automne. Plongez-les une minute dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les dans un bain d'eau très froide. Pelez-les, coupez-les en quatre, videz-les de leur cœur, de leurs pépins et de l'excès de jus. Laissez égoutter la chair dans une passoire. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de tomates, les lamelles de pommes, le sucre, le jus de citron et les brins de romarin. Portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les quartiers de tomates, les lamelles de pommes et les

brins de romarin. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez puis redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE AU VIN DE GEWURZTRAMINER

750 g de gewurztraminer (75 cl)

750 g de pommes granny smith

750 g d'eau (75 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

le zeste d'une orange non traitée finement râpé

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Retirez les queues et coupez les fruits en quatre sans les peler. Posez les fruits dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres.

Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Laissez le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi une gelée plus claire. Versez le jus de pomme, le vin, le sucre, le zeste

d'orange et le jus de citron dans la bassine à confiture et portez au frémissement. Écumez soigneusement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

*
* *

Savourez cette gelée de gewurztraminer avec un munster fermier.

OceanofPDF.com

Hiver

OceanofPDF.com

CONFITURE D'AGRUMES AU GINGEMBRE CONFIT

800 g d'oranges, soit 500 g net

800 g de pamplemousses, soit 500 g net

2 citrons non traités

800 g de sucre cristallisé

300 g de gingembre confit découpés en petits dés

Coupez les oranges et les pamplemousses à vif, en ôtant la peau blanche. Coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Ôtez les pépins et taillez les rondelles en quatre. Rincez et brossez les citrons à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les agrumes, le sucre et les dés de gingembre confit. Portez au frémissement et versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture et portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

Savourez cette confiture avec un « Fontainebleau » ou un fromage blanc battu.

OceanofPDF.com

ANANAS ET DATTES

2 kg d'ananas, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

200 g de dattes

le jus d'un petit citron

50 g de rhum (5 cl)

2 gousses de vanille

Incisez les dattes dans la longueur et ôtez leurs noyaux. Ôtez la peau épaisse des ananas. Coupez-les en quartiers dans la longueur, retirez la partie ligneuse du cœur puis coupez les quartiers en fines lamelles.

Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles d'ananas, le sucre, les dattes, le jus de citron et les deux gousses de vanille fendues dans la longueur. Portez au frémissement et versez la cuisson dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture et portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez les gousses de vanille, qui décoreront les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la

nappe. Ajoutez le rhum. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

ANANAS À LA VANILLE ET AU ROMARIN

2 kg d'ananas, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
2 gousses de vanille
10 brins de romarin
200 g de gelée de pommes vertes

Ôtez la peau épaisse des ananas. Coupez-les en quartiers dans la longueur, retirez la partie ligneuse du cœur puis coupez les quartiers en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles d'ananas, le sucre, les gousses de vanille fendues dans la longueur, les brins de romarin et le jus de citron. Portez au frémissement puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli et les gousses de vanille à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les morceaux d'ananas et la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition à feu vif, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes

environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Vous pouvez découper les gousses de vanille en bâtonnets et en garnir les facettes de vos pots.

OceanofPDF.com

ANANAS, BANANES ET NOIX DE COCO

800 g d'ananas, soit 400 g net
750 g de bananes, soit 500 g net
200 g de chair de noix de coco
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron

Ôtez la peau épaisse de l'ananas, coupez-le en huit quartiers dans la longueur, retirez la partie ligneuse du cœur puis coupez les quartiers en fines lamelles. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Râpez finement la chair de la noix de coco. Dans une bassine à confiture, mélangez les morceaux d'ananas, de banane, la noix de coco râpée, le sucre, le jus de citron et portez au frémissement. Puis versez cette cuisson dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans une bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant continuellement, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

BANANES AU JUS D'ORANGE ET À LA VANILLE

1 kg de bananes, soit 700 g net

6 belles oranges, soit 300 g de jus (30 cl)

850 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

**3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange
non traitée**

2 gousses de vanille

Pressez les oranges et réservez le jus. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Dans une bassine à confiture, mélangez aussitôt le jus d'orange, les rondelles de banane, le sucre, le jus de citron, le zeste d'orange et les deux gousses de vanille fendues dans la longueur. Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez les gousses de vanille qui décoreront les facettes de vos pots.

Mixez très finement la confiture. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

BANANES AU JUS DE CITRON

1 kg de bananes, soit 700 g net

6 beaux citrons, soit 200 g de jus (20 cl)

800 g de sucre cristallisé

**3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron
non traité**

Pressez les citrons. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Dans une bassine à confiture, mélangez aussitôt le jus de citron, les rondelles de banane, le sucre et le zeste de citron.

Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu.

Mixez très finement la confiture. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

BANANES AU CHOCOLAT AMER

1 kg de bananes, soit 700 g net
800 g de sucre cristallisé
250 g de chocolat noir à 68 % de cacao
200 g d'eau (20 cl)
le jus d'un petit citron

Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Dans une bassine à confiture, mélangez les rondelles de banane, l'eau, le sucre et le jus de citron.

Portez au frémissement. Versez dans une terrine. Ajoutez le chocolat râpé et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez.

Mixez très finement la confiture. Maintenez la cuisson à feu doux pendant cinq minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu.

Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

BANANES, ORANGES ET CHOCOLAT

1 kg de bananes, soit 700 g net
6 belles oranges, soit 300 g de jus (30 cl)
750 g de sucre cristallisé + 200 g
le jus d'un petit citron
250 g de chocolat noir à 68 % de cacao
2 oranges non traitées
100 g d'eau (10 cl)

Rincez et brossez les oranges non traitées sous l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Pressez les oranges et réservez le jus.

Pelez les bananes, coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur et mélangez-les au jus d'orange. Mixez très finement le mélange.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles d'orange avec 200 g de sucre et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides.

Ajoutez les bananes mixées, 750 g de sucre et le jus de citron. Portez au frémissement en mélangeant continuellement. Versez dans une terrine. Ajoutez le chocolat râpé et mélangez jusqu'à ce qu'il soit

fondu. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu.

Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

BANANES ET NOIX DE COCO

1 kg de bananes, soit 700 g net
300 g de noix de coco
800 g de sucre cristallisé
2 gousses de vanille
4 belles oranges, soit 200 g de jus (20 cl)
50 g de rhum (5 cl)

Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Cassez la noix de coco avec un petit marteau. Prenez soin de récupérer le lait de coco. Détachez la chair de la coque et retirez la fine peau qui la recouvre. Râpez finement la chair ou coupez-la en minuscules copeaux à l'aide d'un économe.

Dans une bassine à confiture, mélangez les rondelles de bananes, la noix de coco râpée, le sucre, le jus d'orange, le lait de coco et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Portez au frémissement puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant continuellement, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Mixez très finement la confiture. Vérifiez la nappe. Ajoutez le rhum.

Redonnez un bouillon de deux minutes. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CITRONS

1,300 kg environ de beaux citrons, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith,

1 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g d'eau (75 cl) + 200 g (20 cl)

3 citrons non traités

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les citrons. Pesez 500 g de jus. Les pépins seront gardés dans une mousseline.

Rincez et brossez les trois citrons non traités à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles de citron avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajouter le jus de pomme, le jus de citron, 1 kg de sucre et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

L'idéal est de fabriquer cette confiture avec le jus des pommes du jardin car elles contiennent davantage de pectine. Le point de nappe est plus vite atteint et votre confiture gagne en lumière et en clarté.

*
* *

Vous pouvez utiliser cette confiture pour napper une tarte au citron.

OceanofPDF.com

CITRONS AU MIEL DE MONTAGNE ET À LA CANNELLE

1,500 kg environ de beaux citrons, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith,

800 g de sucre cristallisé + 200 g

750 g d'eau (75 cl) + 200 g (20 cl)

200 g de miel de montagne

3 citrons non traités

1 bâton de cannelle

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les citrons. Pesez 500 g de jus. Les pépins seront gardés dans une mousseline.

Rincez et brossez les trois citrons non traités à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles de citron avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus de pomme, le jus de citron, 800 g de sucre, le miel, le bâton de cannelle et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline et le bâton de cannelle qui décorera les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE DE CITRONS VERTS

2 kg environ de beaux citrons verts, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith,

1 kg de sucre cristallisé

750 g d'eau (75 cl) + 200 g (20 cl)

2 citrons verts non traités

1 pincée de sel

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trenteminutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une gelée lumineuse.

Pressez les citrons verts. Vous ne garderez que le jus passé au chinois fin. Pesez 500 g de jus. Les pépins seront réservés dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux citrons verts non traités à l'eau fraîche. Prélevez le zeste des citrons à l'aide d'un économe.

Dans une petite casserole, laissez bouillir ces zestes quelques instants avec 200 g d'eau et une pincée de sel. Rafraîchissez les zestes en les rinçant à l'eau fraîche et coupez-les en très fins bâtonnets.

Dans une bassine à confiture, versez le jus de pomme, le jus de citron, le sucre, les bâtonnets de zeste et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

CLÉMENTINES ET CITRONS À LA CANNELLE

1,200 kg de clémentines, soit 800 g net

800 g de sucre cristallisé

2 citrons non traités

200 g de gelée de pommes vertes

2 bâtons de cannelle

1/2 cuiller à café rase de cannelle moulue

Épluchez les clémentines, en ayant soin d'ôter toutes les peaux blanches, séparez les quartiers et retirez les pépins. Rincez et brossez les citrons à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans la bassine à confiture, mélangez les clémentines, les rondelles de citron, le sucre, la cannelle moulue et les bâtons de cannelle. Portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les fruits et la gelée de pommes et portez à nouveau à ébullition à feu vif en remuant délicatement. Écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant

toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

MARMELADE DE CLÉMENTINES

800 g de clémentines non traitées

700 g de sucre cristallisé

le jus de deux petits citrons

400 g de gelée de pommes vertes

Choisissez des clémentines à la peau très fine. Rincez et brossez les clémentines à l'eau fraîche. Coupez-les en très fines rondelles. Ôtez les pépins. Taillez les rondelles en quatre. Dans la bassine à confiture, mélangez les morceaux de clémentine, le sucre et le jus de citrons. Portez au frémissement. Versez dans une terrine et couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez à nouveau cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture puis versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CONFITURE DE NOËL

1,700 kg de coings-pommes ou de coings-poires
1,700 kg d'eau (170 cl)
1 kg de sucre cristallisé
200 g de poires séchées, émincées finement
200 g de figes séchées
100 g de dattes
100 g de pruneaux séchés
200 g d'abricots secs
100 g de raisins secs de Smyrne
50 g d'écorce de citron coupée en cubes
50 g d'écorce d'orange coupée en cubes
50 g d'angélique confite
2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange
non traitée et 1 jus d'orange
2 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron
non traité et 1 jus de citron
150 g de cerneaux de noix brisés
150 g d'amandes émondées et hachées
une pointe de couteau de cannelle moulue
une pointe de couteau de cardamome moulue
une pointe de couteau de badiane moulue
5 g d'anis

Essuyez les coings avec un linge pour retirer le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur, et coupez-les en quatre. Mettez ces quartiers dans la bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps. Versez la cuisson dans un chinois fin pour recueillir le jus des coings (1,300 kg).

Faites tremper les poires émincées et séchées dans ce jus pendant une nuit.

Coupez les figues, les pruneaux et les abricots en bâtonnets de 1/2 cm d'épaisseur. Fendez les dattes et ôtez les noyaux. Coupez finement l'angélique.

Versez les poires trempées dans une bassine à confiture avec le sucre, les figues, les dattes, les pruneaux, les abricots, les raisins secs, les écorces de citron et d'orange, l'angélique, les zestes et les jus d'orange et de citron, ainsi que les épices. Portez à ébullition en remuant continuellement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Ajoutez les noix et les amandes. Donnez un dernier bouillon de cinq minutes. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

La tradition du pain aux poires, le *beraweka*, se retrouve dans toute l'Europe centrale. Autrefois, c'était une savoureuse façon de goûter les fruits que l'on avait séchés après la récolte en prévision de l'hiver. La poire du curé, abondante en Alsace, était utilisée pour cette recette. On y ajoutait d'autres fruits séchés, tels que les quetsches, les figues, les abricots, les pommes, les écorces d'orange et de citron confits, et des épices.

On apprécie encore aujourd'hui ce pain aux fruits avec un bon verre de vin chaud parfumé à la cannelle et à la badiane. J'ai créé la confiture de Noël dans le respect de cette tradition.

OceanofPDF.com

GELÉE DE NOËL

1,500 kg de coings-pommes ou coings-poires

1,500 kg d'eau (150 cl) + 200 g (20 cl)

900 g de sucre

1 orange non traitée

le jus d'une orange

1 citron non traité

le jus d'un petit citron

une pointe de couteau de cardamome moulue

1 bâton de cannelle

1 pincée de sel

Essuyez les coings avec un linge pour retirer le fin duvet qui les recouvre. Rincez-les à l'eau fraîche, enlevez la queue, ce qui reste de la fleur, et coupez-les en quatre. Mettez ces quartiers dans la bassine à confiture et couvrez-les de 1,500 kg d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant une heure à feu doux en remuant de temps en temps. Versez dans un chinois fin, pressez légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire puis filtrez une seconde fois ce jus dans une étamine préalablement mouillée et essorée en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, rincez et brossez l'orange et le citron à l'eau fraîche. Prélevez le zeste des agrumes à l'aide d'un économe. Dans une petite casserole faites bouillir ces zestes quelques instants dans 200 g d'eau et une pincée de sel. Puis rincez-les à l'eau fraîche et coupez-les en fins bâtonnets.

Versez le jus de coing décanté (1 kg après filtrage) dans la bassine à confiture avec le sucre, les zestes, le jus de citron, le jus d'orange, la cardamome et le bâton de cannelle.

Portez à ébullition, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant de temps en temps. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la cannelle. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

KIWIS ET CITRONS

1,300 kg de kiwis, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé + 100 g
le jus de 2 petits citrons
1 citron non traité
100 g d'eau (10 cl)
200 g de gelée de pommes vertes

Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Rincez et brossez le citron non traité à l'eau fraîche et coupez-le en très fines rondelles.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles de citron avec 100 g de sucre et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez les kiwis, le jus des deux citrons et 800 g de sucre.

Portez cette préparation au frémissement, versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours.

Écumez encore s'il y a lieu, redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe.
Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

KUMQUATS

800 g de kumquats non traités

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un citron

4 oranges, soit 200 g de jus (20 cl)

200 g de gelée de pommes vertes

Rincez et brossez les kumquats à l'eau froide, coupez-les en quatre. Ôtez les pépins, que vous réserverez dans une mousseline.

Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de kumquat, le sucre, le jus de citron, le jus d'orange et la mousseline renfermant les pépins. Portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à nouveau au frémissement. Puis versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture en remuant délicatement. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours, écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins, redonnez un

bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

KUMQUATS, ORANGES ET FRUITS DE LA PASSION

800 g de kumquats non traités

4 oranges, soit 200 g de jus (20 cl)

10 fruits de la passion

900 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez et brossez les kumquats à l'eau fraîche. Coupez-les en quatre. Ôtez les pépins que vous réserverez dans une mousseline. Coupez les fruits de la passion en deux, recueillez le jus et les pépins. Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de kumquats, le jus et les pépins des fruits de la passion, le sucre, le jus d'orange, la mousseline de pépins et portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à nouveau au frémissement. Puis versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Écumez

encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

KUMQUATS, POMMES ET QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSES

500 g de kumquats non traités

500 g de pommes idared, soit 400 g net

2 pamplemousses roses

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Rincez et brossez les kumquats à l'eau fraîche. Coupez-les en quatre et ôtez les pépins. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en lamelles. Coupez les pamplemousses à vif en ôtant la peau blanche puis découpez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Taillez les rondelles en quatre. Dans une bassine à confiture, mélangez les quartiers de kumquats et de pamplemousses, les lamelles de pommes, le sucre et le jus de citron et portez au frémissement. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette cuisson à nouveau au frémissement. Puis versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant délicatement, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

CONFITURE DE LAIT AU PRALIN

1 kg de lait entier (1 l)

1,250 kg de sucre cristallisé

250 g de pralin aux noisettes (acheté chez votre pâtissier)

250 g d'amandes émondées moulues

Versez le lait et le sucre dans une casserole posée dans un bain-marie et laissez cuire pendant quatre heures à feu très modéré en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuiller en bois. Veillez à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans votre bain-marie. « La confiture de lait » prendra la texture d'un miel épais et aura la belle couleur d'un caramel blond.

Ajoutez le pralin aux noisettes dans « la confiture de lait » et laissez cuire encore une heure en remuant de temps en temps.

Ajoutez alors les amandes moulues. Retirez « la confiture » du bain-marie. Redonnez un bouillon à feu vif en remuant délicatement. Puis mettez aussitôt « la confiture de lait » en pots et couvrez.

MANGUES

1,700 kg de mangues, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

200 g de gelée de pommes vertes

Pelez les mangues, ôtez le noyau et détaillez la chair en fines lamelles. Dans une bassine à confiture, mélangez les lamelles de mangue, le sucre et le jus de citron. Portez au frémissment. Versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant délicatement, écumez. Ajoutez la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION

1,7 kg de mangues, soit 1 kg net
10 fruits de la passion
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes

Pelez les mangues. Ôtez la chair du noyau et coupez-la en petits dés. Coupez les fruits de la passion en deux, recueillez le jus et les pépins. Dans une bassine à confiture, mélangez les dés de mangues, le jus et les pépins des fruits de la passion, le sucre, le jus de citron et portez au frémissement. Puis versez dans une terrine, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture et portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Ajoutez la gelée de pommes, portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

NÈFLES À LA VANILLE

1,500 kg de nèfles, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

150 g d'eau (15 cl)

2 gousses de vanille

Ne cueillez surtout pas les nèfles avant la première gelée. La coque des nèfles contient une délicieuse pulpe au goût de pomme caramélisée. Rincez les nèfles à l'eau fraîche et coupez-les en quatre. Dans une bassine à confiture, portez les nèfles à ébullition avec l'eau en remuant à l'aide d'une cuiller en bois. Laissez bouillonner quelques instants puis passez cette cuisson au moulin à légumes (grille fine).

Dans la bassine à confiture, mélangez la pulpe de nèfles, le sucre et les gousses de vanille fendues dans la longueur puis portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez s'il y a lieu et poursuivez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe, ôtez les gousses de vanille et redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* * *

Vous pouvez aussi parfumer cette confiture avec un peu de cannelle moulue, elle sera tout aussi délicieuse. Si vous préparez des pommes au four, vous pouvez garnir le cœur des pommes d'un peu de cette confiture de nèfles.

OceanofPDF.com

NOIX DE COCO ET VANILLE

2 kg de noix de coco, soit 1 kg net

800 g de sucre cristallisé

200 g d'eau (20 cl)

2 gousses de vanille

200 g de gelée de pommes vertes

Cassez la noix de coco avec un petit marteau. Prenez soin de récupérer le lait de coco. Détachez la chair de la coque et retirez la fine peau qui la recouvre. Râpez finement la chair. Dans une bassine à confiture, mélangez le sucre, le lait de coco et l'eau. Portez à ébullition. Écumez.

Ajoutez les gousses de vanille fendues dans la longueur et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre.

Ajoutez la noix de coco râpée puis la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes environ en remuant toujours.

Ôtez les gousses de vanille. Mixez très finement la confiture. Vérifiez la nappe. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

GELÉE D'ORANGES AU PINOT NOIR ET AUX ÉPICES

1,200 kg environ de belles oranges, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith

1,200 kg de sucre cristallisé

750 g d'eau (75 cl) + 200 g (20 cl)

200 g de pinot noir

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

une pincée de sel

1 bâton de cannelle

une pointe de couteau de cardamome moulue

1 clou de girofle

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à

l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une gelée lumineuse.

Pressez les oranges. Vous ne garderez que le jus passé au chinois fin et vous réserverez les pépins dans une mousseline. Pesez 500 g de jus.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et prélevez les zestes à l'aide d'un économe.

Dans une petite casserole, faites bouillir ces zestes quelques instants avec 200 g d'eau et une pincée de sel. Rafraîchissez les zestes à l'eau fraîche et coupez-les en très fins bâtonnets.

Dans une bassine à confiture, versez le jus de pomme, le jus d'orange, le jus de citron, le sucre, les bâtonnets de zeste, le bâton de cannelle, la cardamome, le clou de girofle et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Ajoutez le pinot noir. Donnez un nouveau bouillon de cinq minutes environ. Retirez la mousseline de pépins et ôtez le bâton de cannelle qui décorera les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

ORANGES AUX ÉPICES D'ALSACE

1,200 kg environ d'oranges, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith,

1 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g d'eau (75 cl) + 200 g (20 cl)

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

5 g d'épices à pain d'épices moulues

1 bâton de cannelle

1 étoile d'anis (badiane)

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les oranges. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez-les avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus de pomme, le jus d'orange, le jus de citron, 1 kg de sucre, les épices, et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins et ôtez les épices que vous pouvez partager entre les pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

L'idéal est de fabriquer cette confiture avec le jus des pommes vertes du jardin, qui contiennent davantage de pectine. Le point de nappe est plus vite atteint et votre confiture gagne en luminosité. Si vous en avez en réserve, utilisez votre gelée de pommes vertes en comptant, pour 500 g de jus d'orange, 500 g de sucre et 950 g de gelée de pommes vertes.

*
* *

Vous réussirez une association idéale pour fourrer vos pains d'épices en mélangeant cette confiture à une confiture de kumquats.

ORANGES SANGUINES

**1,200 kg environ d'oranges sanguines, soit 500 g de jus
(50 cl)**

750 g de pommes granny smith

1 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g (75 cl) d'eau + 200 g (20 cl)

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les oranges sanguines. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus de pomme, le jus d'orange, 1 kg de sucre, le jus de citron et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

ORANGES AMÈRES

2 kg environ d'oranges amères, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith,

1 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g (75 cl) d'eau + 200 g (20 cl)

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais

Le lendemain, peser 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les oranges amères. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus de pomme, le jus d'orange, 1 kg de sucre, le jus de citron et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappes. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ORANGES ET FRUITS DE LA PASSION

**1,200 kg environ d'oranges, soit 500 g de quartiers coupés
à vif et leur jus**

750 g de pommes granny smith

1,100 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g (75 cl) d'eau + 200 g (20 cl)

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

10 fruits de la passion

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Coupez les oranges à vif et entaillez les cloisons internes afin d'en retirer les quartiers. Veillez à presser soigneusement les cloisons pour recueillir tout le jus. Réservez les pépins dans une mousseline.

Coupez les fruits de la passion en deux. Recueillez le jus et les pépins.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajouter le jus de pomme, les quartiers d'orange et leur jus, le jus et les pépins des fruits de la passion, 1,100 kg de sucre, le jus de citron et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ORANGES, FRUITS DE LA PASSION ET MANGUES

**1,200 kg environ d'oranges, soit 500 g de quartiers coupés
à vif et leur jus**

850 g de mangues, soit 500 g net

1,100 kg de sucre cristallisé + 200 g

200 g d'eau (20 cl)

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

10 fruits de la passion

200 g de gelée de pommes vertes

Pelez les mangues et ôtez-en les noyaux. Détaillez la chair des mangues en petits dés. Coupez les oranges à vif, entaillez les cloisons internes afin d'en retirer les quartiers. Veillez à presser soigneusement les cloisons pour recueillir tout le jus. Réservez les pépins dans une mousseline.

Dans une bassine à confiture, mélangez les dés de mangue, les quartiers d'orange et leur jus, 1,100 kg de sucre, le jus de citron, ainsi que les pépins dans la mousseline, et portez au frémissment. Versez

dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, coupez les fruits de la passion en deux. Recueillez le jus et les pépins.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et l'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez la cuisson d'oranges et de mangues, le jus et les pépins des fruits de la passion. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ORANGES AU THÉ EARL GREY

1,200 kg environ d'oranges, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith

1,100 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g (75 cl) d'eau + 200 g (20 cl) + 200 g (20 cl)

2 oranges non traitées

30 g de thé Earl Grey

le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les oranges. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus de pomme, le jus d'orange, 1,100 kg de sucre, le jus de citron et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant quinze minutes en remuant toujours. Écumez s'il y a lieu.

Pendant ce temps, faites une infusion avec 200 g d'eau et le thé : laissez infuser trois minutes. Puis versez l'infusion de thé dans la confiture. Donnez à nouveau un bouillon, retirez la mousseline de pépins. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ORANGES AU CHOCOLAT

1,200 kg environ d'oranges, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith

1 kg de sucre cristallisé + 200 g

750 g d'eau (75 cl) + 200 g (20 cl)

2 oranges non traitées

250 g de chocolat noir à 68 % de cacao

le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit.

Pressez les oranges. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajouter le jus de pomme, le jus d'orange, 1 kg de sucre, le jus de citron, et les pépins dans la mousseline. Portez au frémissement.

Puis versez cette cuisson dans une terrine. Ajoutez le chocolat râpé et mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le troisième jour, portez à nouveau cette préparation à ébullition en remuant délicatement. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

ORANGES ET ANGÉLIQUE AU MIEL DE FLEUR D'ORANGER

1,200 kg environ d'oranges, soit 500 g de jus (50 cl)

750 g de pommes granny smith

850 g de sucre cristallisé + 200 g

750 g (75 cl) d'eau + 200 g (20 cl)

200 g de miel de fleur d'oranger

100 g de tige d'angélique confite

2 oranges non traitées

le jus d'un petit citron

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 750 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les oranges. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez les deux oranges non traitées à l'eau fraîche et coupez-les en très fines rondelles. Rincez les tiges d'angélique pour ôter le sirop qui les enrobe et détaillez-les en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur.

Dans une bassine à confiture, pochez les rondelles d'orange avec 200 g de sucre et 200 g d'eau. Maintenez l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles soient translucides. Ajoutez le jus de pomme, le jus d'orange, 850 g de sucre, le miel, le jus de citron, les bâtonnets d'angélique et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Au printemps, vous réaliserez cette confiture avec des tiges d'angélique fraîche. Vous augmenterez alors le poids de sucre de 100 g.

ORANGES, CITRONS ET PAMPLEMOUSSES AUX ÉPICES

650 g de pommes idared, soit 500 g net

2 oranges non traitées

1 citron non traité

1 pamplemousse non traité

1 kg de sucre cristallisé

2 bâtons de cannelle

1/4 de cuiller à café de cardamome moulue

2 clous de girofle

Rincez et brossez les agrumes à l'eau fraîche et coupez-les en fines rondelles. Ôtez les pépins et taillez chaque rondelle en quatre. Pelez les pommes, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en petits dés. Dans une bassine à confiture, mélangez les dés de pommes, les agrumes, le sucre et les épices. Portez au frémissement puis versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture et portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours.

Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ôtez les bâtons de cannelle qui décoreront les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

GELÉE D'ORANGES ET DE KUMQUATS À LA CANNELLE

1,200 kg d'oranges, soit 500 g de jus (50 cl)

250 g de kumquats non traités

500 g de pommes granny smith

750 g d'eau (75 cl)

1 kg de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

2 bâtons de cannelle

Rincez et brossez les kumquats à l'eau fraîche puis rincez les pommes. Coupez les fruits en quatre. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de l'eau préparée. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée. Il est préférable de laisser reposer le jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit. Vous obtiendrez ainsi

une gelée plus claire. Pressez le oranges et pesez 500 g de jus. Versez le jus de kumquat et pomme, le jus d'orange, le sucre, le jus de citron et la cannelle dans la bassine à confiture et portez au frémissement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ôtez les bâtons de cannelle. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt la gelée en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

PAMPLEMOUSSES AU MIEL

1,600 kg de pamplemousses roses non traités, soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
100 g de miel de montagne
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes

Rincez et brossez les pamplemousses à l'eau fraîche. Prélevez le zeste de deux pamplemousses à l'aide d'un économe et coupez-les en fins tailladins. Coupez les pamplemousses à vif en ôtant toute la peau blanche puis découpez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Ôtez les pépins et taillez les rondelles en quatre. Dans une bassine à confiture, mélangez les morceaux de pamplemousses, le sucre, le miel et les tailladins de zeste. Portez au frémissement puis versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis fin. Dans la bassine à confiture, portez le sirop recueilli à ébullition, écumez et poursuivez la cuisson à feu vif. Le sirop va se concentrer à 105° C au thermomètre à sucre. Ajoutez alors les morceaux de pamplemousses avec les zestes et la gelée de pommes. Portez à nouveau à ébullition à

feu vif en remuant délicatement, écumez et redonnez un bouillon de cinq minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Cette confiture est délicieuse si vous la dégustez avec une crème brûlée à la vanille peu sucrée.

OceanofPDF.com

GELÉE

DE PAMPLEMOUSSES ROSES

**1 kg environ de pamplemousses roses non traités, soit
500 g de jus (50 cl)
750 g de pommes granny smith
1 kg de sucre cristallisé
750 g (75 cl) d'eau + 200 g (20 cl)
1 pamplemousse rose
le jus d'un petit citron
1 pincée de sel**

Rincez les pommes à l'eau fraîche. Équeutez-les et coupez-les en quatre sans les peler. Posez-les dans une bassine à confiture et couvrez-les de 900 g d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant trente minutes à feu doux. Les pommes seront alors tendres. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrez une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée, en laissant le jus s'écouler librement. Il est préférable de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais.

Le lendemain, pesez 500 g du jus obtenu en laissant dans la terrine le dépôt qui s'est formé durant la nuit, afin d'obtenir une confiture lumineuse.

Pressez les pamplemousses roses. Vous ne garderez que le jus passé au chinois fin. Pesez 500 g de jus et réservez les pépins dans une mousseline.

Rincez et brossez à l'eau fraîche le pamplemousse rose réservé. Prélevez-en les zestes à l'aide d'un économe.

Dans une petite casserole, faites bouillir ces zestes avec 200 g d'eau et une pincée de sel. Rafraîchissez les zestes quelques instants en les rinçant à l'eau froide et coupez-les en très fins bâtonnets.

Dans une bassine à confiture, versez le jus de pomme, le jus de pamplemousse, 1 kg de sucre, le jus de citron, les bâtonnets de zeste et les pépins dans la mousseline. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez la mousseline de pépins. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre gelée en pots et couvrez.

POIRES ET NÈFLES

600 g de poires passe-crassane, soit 500 g net

750 g de nèfles, soit 500 g net

100 g d'eau (10 cl)

800 g de sucre cristallisé

le jus d'un petit citron

Ne cueillez surtout pas les nèfles avant la première gelée. La coque des nèfles contient alors une délicieuse pulpe au goût de pomme caramélisée. Rincez les nèfles à l'eau fraîche et coupez-les en quatre.

Dans une bassine à confiture, portez les nèfles à ébullition avec l'eau en remuant à l'aide d'une cuiller en bois. Laissez bouillonner quelques instants puis passez cette cuisson au moulin à légumes (grille fine). Pelez les poires, coupez-les en deux, videz-les et taillez-les en fines lamelles. Dans la bassine à confiture, mélangez la pulpe de nèfles, les lamelles de poires, le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez et poursuivez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

POTIMARRON À LA VANILLE

1,100 kg de potimarron, soit 700 g net

4 oranges, soit 200 g de jus (20 cl)

800 g de sucre cristallisé

100 g d'eau (10 cl)

le jus d'un petit citron

2 gousses de vanille

Fendez le potimarron en deux et coupez-le en huit quartiers. Ôtez les graines, épluchez les quartiers et couper la chair en fine julienne. Dans une terrine, mélangez le potimarron, le sucre, le jus de citron, le jus d'orange, l'eau et les gousses de vanille fendues dans la longueur. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez durant une nuit.

Le troisième jour, portez cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant dix à quinze minutes en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Retirez les gousses de vanille, que vous partagerez

entre vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POTIMARRON AU VIN ET AUX ÉPICES

1 kg de potimarron, soit 600 g net
800 g de sucre cristallisé
400 g de gewurztraminer (40 cl)
le jus d'un petit citron
3 pointes de couteau de cannelle moulue
3 pointes de couteau de cardamome moulue
3 pointes de couteau de noix de muscade moulue
200 g de gelée de pommes vertes

Fendez le potimarron en deux et coupez-le en huit quartiers. Ôtez les graines, épluchez les quartiers et coupez la chair en très petits dés.

Dans une bassine à confiture, mélangez les dés de potimarron, le sucre, le vin, le jus de citron et les épices. Portez au frémissement et versez dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture, ajoutez la gelée de pommes et portez au frémissement en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq à dix minutes en remuant toujours. Mixez très finement la confiture.

Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

POTIRON ET CITRON CARAMÉLISÉ

1,100 kg de potiron, soit 700 g net
800 g de sucre cristallisé + 200 g
100 g d'eau (10 cl)
8 citrons, 250 g de jus de citron (25 cl)
2 beaux citrons non traités
50 g de miel de fleur d'acacia

Fendez le potiron en deux et coupez-le en huit quartiers. Ôtez les graines, épluchez les quartiers et coupez la chair en très petits dés. Dans une terrine, mélangez le potiron, 800 g de sucre, le jus de citron, le miel. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez à nouveau dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais encore une nuit.

Le troisième jour, rincez et brossez les citrons sous l'eau fraîche et coupez-les en fines rondelles. Dans une bassine à confiture, pochez ces rondelles avec 200 g de sucre et l'eau. Maintenez la cuisson jusqu'à ce que les rondelles soient translucides et que le sirop

commence légèrement à caraméliser. Ôtez la bassine du feu. À l'aide d'une fourchette, retirez les rondelles de citron caramélisées et posez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Puis versez la cuisson de potiron dans la bassine à confiture contenant encore un peu de sucre caramélisé. Portez à ébullition en remuant délicatement. Écumez. Maintenez la cuisson à feu vif pendant quinze minutes environ en remuant toujours. Écumez encore s'il y a lieu. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Glissez les rondelles de citron caramélisées sur les facettes intérieures des pots (3 rondelles par pot). Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

*
* *

Pour caraméliser les rondelles de citron qui seront l'élément décoratif de vos pots, il est utile d'avoir une bassine à confiture large et à fond plat. Vos rondelles pourront ainsi être disposées à plat, les unes à côté des autres. Elles se déferont moins et atteindront ensemble le point de confisage et de caramélisation souhaité.

OceanofPDF.com

POTIRON AUX ABRICOTS SECS ET AUX AGRUMES

550 g de potiron, soit 350 g net
300 g d'abricots séchés
600 g de sucre cristallisé
450 g d'oranges non traitées
1 citron non traité
200 g de gewurztraminer (20 cl)

Coupez les abricots secs en bâtonnets de 5 mm d'épaisseur et faites-les macérer dans un bol avec le gewurztraminer. Fendez le potiron et coupez-le en quartiers. Ôtez les graines, épluchez les quartiers et coupez la chair en très petits dés. Rincez et brossez les agrumes à l'eau fraîche, coupez-les en très fines rondelles. Ôtez les pépins et taillez chaque rondelle en quatre.

Dans une bassine à confiture, mélangez les abricots macérés, les dés de potiron, les morceaux d'agrumes et le sucre. Portez au frémissement et versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans la bassine à confiture. Portez à ébullition en remuant délicatement, écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours.

Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

OceanofPDF.com

Index

Abricots bergeron [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#), [12](#), [13](#)

Airelles des bois [1](#), [2](#)

Ananas [1](#), [2](#), [3](#)

Angélique [1](#), [2](#)

Bananes [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#)

Brugnons [1](#), [2](#)

Carottes [1](#), [2](#)

Cassis [1](#), [2](#), [3](#)

Céleri [1](#)

Cerises blanches [1](#), [2](#)

Cerises noires [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#)

Châtaignes [1](#), [2](#), [3](#)

Chocolat [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#)

Citronnelle [1](#)

Citrons [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#), [12](#), [13](#), [14](#), [15](#), [16](#), [17](#), [18](#), [19](#),
[20](#), [21](#), [22](#), [23](#), [24](#), [25](#)

Citrons verts [1](#), [2](#)

Clémentines [1](#), [2](#)

Coings [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#), [12](#), [13](#)

Courgettes [1](#)

Dattes [1](#), [2](#)

Églantine 1, 2, 3

Figues 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Fraises 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Fraises des bois 1

Fraises gariguettes 1

Fraises maras des bois 1

Framboises 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18,
19, 20, 21, 22, 23

Fruits de la passion 1, 2, 3, 4, 5, 6

Griottes 1, 2, 3, 4, 5, 6

Groseilles 1, 2, 3, 4

Groseilles à maquereau 1

Kiwis 1

Kumquats 1, 2, 3, 4

Lait 1

Litchis 1

Mangues 1, 2, 3, 4

Melon 1, 2, 3, 4

Melon vert 1

Mirabelles 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

Mûres des bois 1, 2, 3, 4, 5, 6

Myrtilles 1, 2, 3, 4, 5, 6

Nèfles 1, 2

Noix de coco 1, 2, 3

Noix fraîches 1, 2, 3, 4

Noix sèches 1, 2, 3, 4, 5

Noix vertes 1, 2

Oranges 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19,
20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Oranges amères [1](#)

Oranges sanguines [1](#)

Pamplemousses [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#)

Pastèque [1](#)

Pêches blanches [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#)

Pêches de vigne [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#)

Pêches jaunes [1](#), [2](#), [3](#)

Poires passe-crassane [1](#), [2](#)

Poires williams [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#), [12](#), [13](#), [14](#)

Poivrons [1](#)

Pommes [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#), [12](#), [13](#), [14](#), [15](#), [16](#), [17](#), [18](#), [19](#), [20](#), [21](#)

Pommes granny smith [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#), [12](#), [13](#), [14](#), [15](#), [16](#), [17](#), [18](#), [19](#), [20](#), [21](#), [22](#), [23](#)

Pommes vertes [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#)

Potimarron [1](#), [2](#), [3](#)

Potiron [1](#), [2](#)

Prunelles [1](#), [2](#)

Quetsches d'Alsace [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#)

Raisin muscat [1](#), [2](#), [3](#), [4](#)

Reines-claude [1](#), [2](#), [3](#)

Rhubarbe [1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#)

Roses [1](#), [2](#), [3](#), [4](#)

Sorbier (baies) [1](#)

Sureau (baies) [1](#), [2](#)

Sureau (fleurs) [1](#), [2](#)

Tomates rouges [1](#), [2](#)

Tomates vertes [1](#), [2](#), [3](#)

Violettes [1](#)

CHRISTINE FERBER
AUX ÉDITIONS PAYOT

Mes aigres-doux, terrines et pâtés

Mes tartes sucrées et salées

Mes confitures

OceanofPDF.com

À propos de cette édition

Cette édition électronique du livre *Mes confitures* de Christine Ferber a été réalisée le 25 juillet 2020 par les Éditions Payot & Rivages.

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage (ISBN : 978-2-228-92604-1).

Le format ePub a été préparé par PCA, Rezé.

OceanofPDF.com