

Confitures, sirops et liqueurs

A l'ère des congélateurs et des supermarchés, faire de la confiture ou des sirops n'est pas une nécessité mais un plaisir, un acte créateur et ludique, puisque les fruits peuvent se marier à l'infini au gré de l'imagination de chacun.

Ce livre est une mine de délices sucrés aux saveurs, aux couleurs et aux odeurs qui varient au gré des fruits et des fleurs de saison.

L'auteur a rassemblé, pour toute l'année, plus de 200 recettes traditionnelles ou originales qui sauront réconcilier les nostalgiques du savoir-faire de leur grand-mère et les amateurs de créations culinaires.

Anne-Christine Beauviala, ancienne élève de l'école du Louvre (Ethnographie française) a publié récemment « Météo et dictons régionaux » (Bonneton).



9 782862 532943

10 €

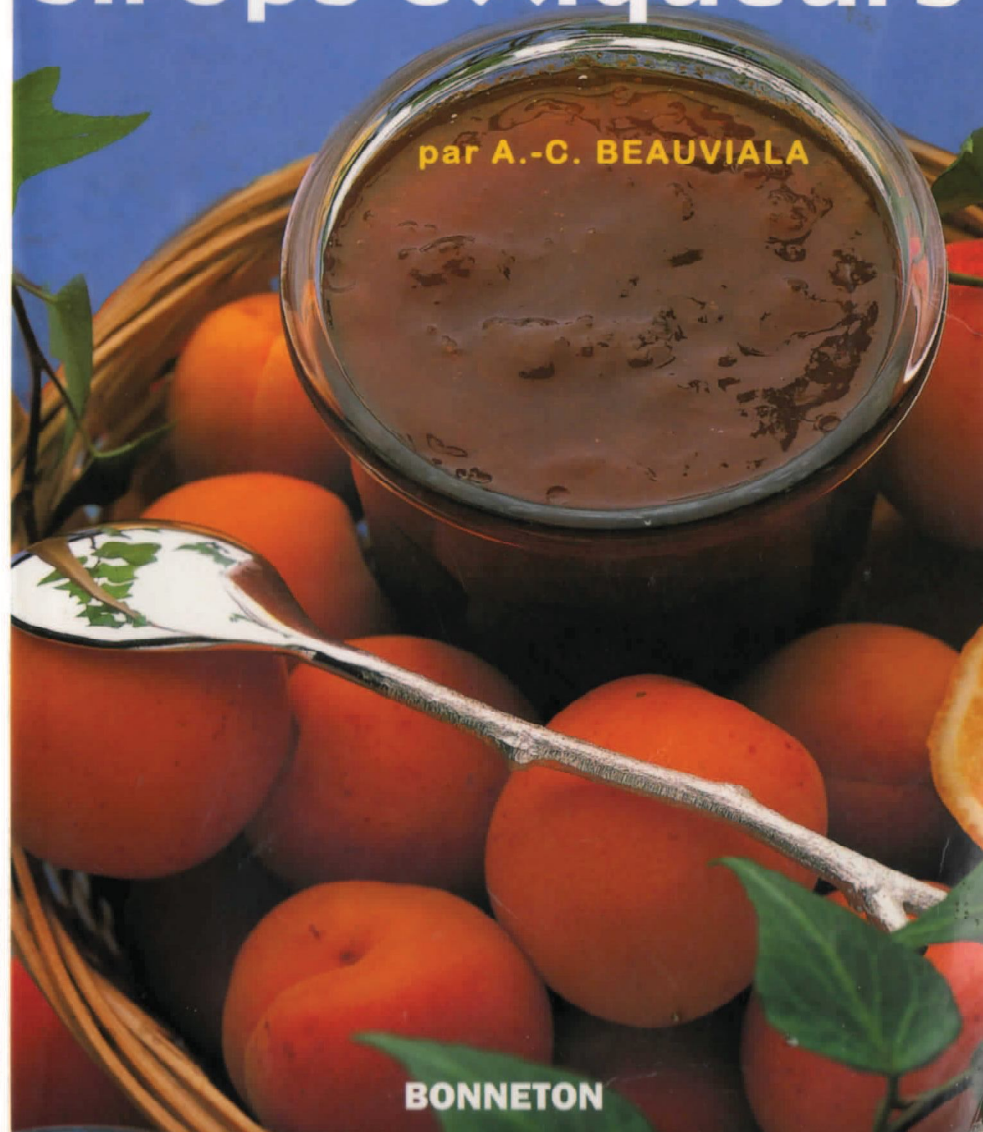
© Cedus / Michel Bury

BONNETON

Confitures, sirops et liqueurs

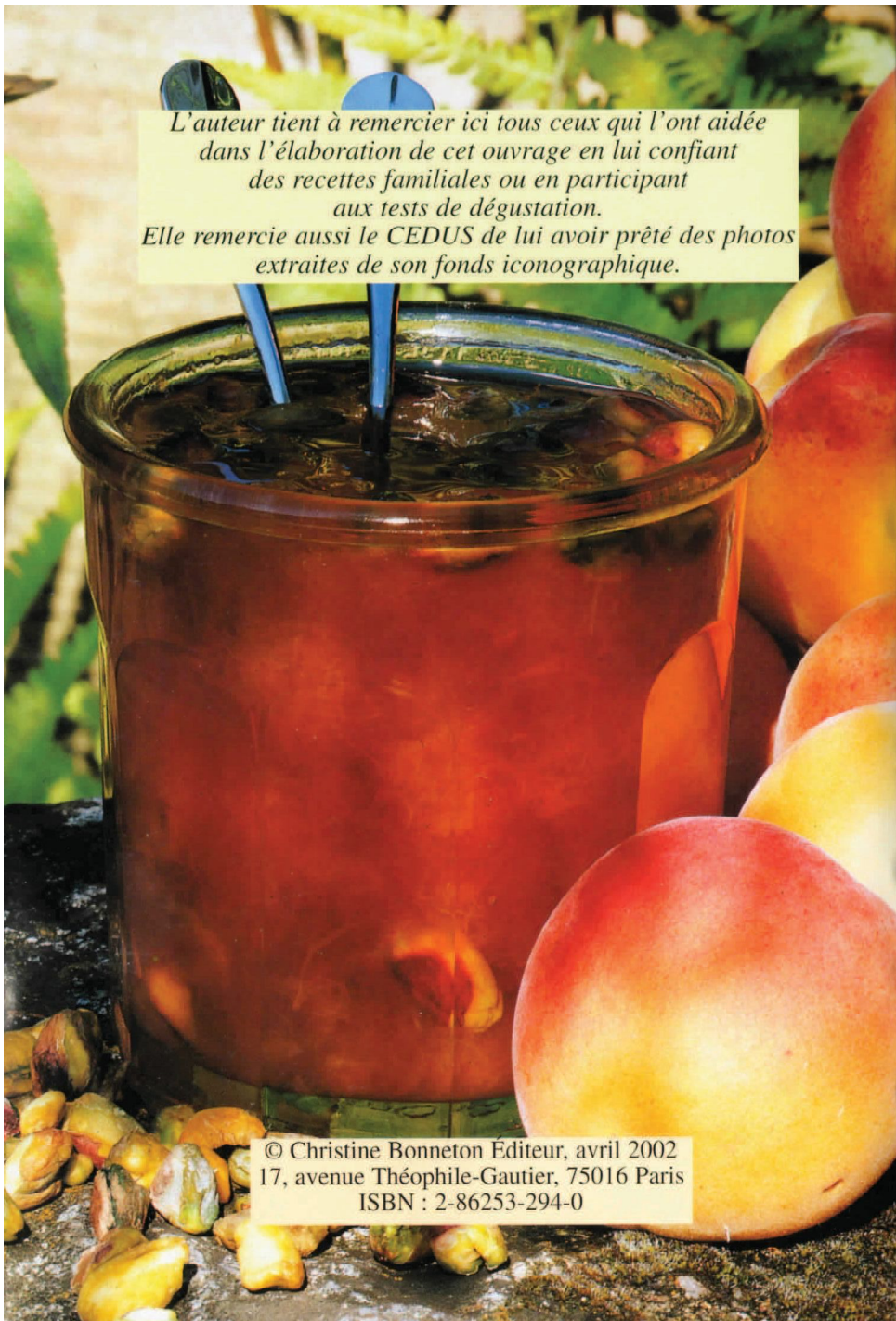
Confitures, sirops et liqueurs

par A.-C. BEAUVIALA



BONNETON

Confitures,
sirops et liqueurs



*L'auteur tient à remercier ici tous ceux qui l'ont aidée
dans l'élaboration de cet ouvrage en lui confiant
des recettes familiales ou en participant
aux tests de dégustation.
Elle remercie aussi le CEDUS de lui avoir prêté des photos
extraites de son fonds iconographique.*

© Christine Bonneton Éditeur, avril 2002
17, avenue Théophile-Gautier, 75016 Paris
ISBN : 2-86253-294-0

ANNE-CHRISTINE BEAUVIALA

Confitures, sirops et liqueurs

BONNETON

Conseils



Temps de cuisson des confitures et gelées

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Pour savoir si la confiture (ou la gelée) est cuite, il suffit de verser quelques gouttes de sirop sur une assiette très froide ; si elles figent et ne coulent pas, vous pouvez mettre en pots.

Cuisson du sirop de sucre*

Sirop au nappé : le sirop ayant un peu épaissi, retombe en nappe brillante de l'écumoire (105°C).

Sirop au lissé : le sirop se concentre et épaissit les bulles grossissent (109°C).



Sirop au perlé : quelques minutes après l'ébullition, des perles rondes de plus en plus grandes viennent éclater à la surface (111°C).

Sirop au soufflé : quelques minutes après l'ébullition, si l'on souffle à travers l'écumoire qui vient d'être trempée dans le sirop, il se forme des bulles (114°C).

Sirop au boulé : quelques minutes après l'ébullition, si l'on verse dans un bol d'eau froide quelques gouttes du sirop, on peut rassembler celles-ci en une boule molle sous les doigts (120°C).

Sirop au cassé : une goutte de sirop plongée dans l'eau froide se solidifie et se casse facilement (135°C à 150°C).



Sucre

Quand cela n'est pas précisé, il s'agit de sucre cristallisé. Sinon nous indiquons sucre gélifiant ou sucre pour confitures (prise rapide).

Nombre de pots à prévoir

Pour calculer le nombre de pots de confiture que vous pourrez remplir, enlevez à peu près 25 % au poids total des fruits et du sucre. Par exemple, si vous faites cuire 2 kg de fruits avec 2 kg de sucre, vous obtiendrez 6 pots de 500 g.

* La façon la plus sûre et la plus simple de contrôler la cuisson est d'utiliser un thermomètre à sucre.

Introduction

La confiture possède toutes les vertus. Elle est rayon de soleil, chaleur et tendresse. Elle est couleur et énergie, richesse et onctuosité. Elle est de toutes les saisons. Elle a le charme de l'hiver au coin du feu, le goût des fruits juteux de l'été ; elle a les teintes dorées de l'automne et la transparence des feuilles au printemps.

A l'ère des congélateurs et des supermarchés, faire de la confiture n'est plus une nécessité mais un plaisir, un acte créateur et ludique, puisque les fruits peuvent se marier à l'infini au gré de l'imagination de chacun.

Mais l'art de la confiture, c'est surtout l'art de se faire des amis et de développer la convivialité.

Les recettes circulent de génération en génération tissant des liens nourris des secrets des cuisinières.

La fabrication impose un partage efficace des tâches : peler, épépiner, dénoyauter... et surveiller la bassine.

Un pot recouvert de tissu à fleurs peut être un cadeau personnalisé ; il suffit de baptiser la confiture choisie : confiture de Noël, d'anniversaire ou confiture pour Charlotte.

Pour changer des brunchs dominicaux, pourquoi ne pas inviter à une partie de confitures à l'heure du thé : des pains spéciaux, du fromage blanc et un choix de confitures à déguster.

Des pots miniatures pour petit-déjeuner intime aux grandes jattes pour goûter de familles nombreuses, la confiture se prête à tous les contenants, en verre, en faïence, en argent... et à toutes les transformations.

Et bien sûr, gelées, marmelades, pâtes de fruits, sirops et liqueurs possèdent les mêmes qualités...

À vous de vérifier.



Abricot

Confiture d'abricots

1 kg d'abricots dénoyautés, 1 kg de sucre.

Coupez les abricots en deux, enlevez les noyaux. Mettez les fruits dans une terrine avec le sucre. Mélangez et laissez macérer. Versez les fruits et leur jus dans la bassine à confitures. Portez très doucement à ébullition puis laissez cuire 15 mn environ. Vérifiez la cuisson. Mettez en pots. Cette confiture peut être préparée avec du sucre pour confitures. La cuisson est alors réduite : 5 mn à partir de l'ébullition.

Variante

Si vous êtes vraiment très pressé, vous pouvez passer les abricots au moulin et mettre la purée obtenue dans la bassine avec le sucre. Cela évite le temps de macération des fruits.

Confiture d'abricots au citron

2,2 kg d'abricots bien mûrs, 2 kg de sucre, 1 kg de citrons non traités.

Lavez, ouvrez et dénoyautez les abricots. Pesez-les, puis préparez le même poids de sucre. Dans une terrine, alternez des couches d'abricots et de sucre.

A

abricot

Lavez les citrons en les brossant. Prélevez un long ruban de zeste ou râpez-en une partie (environ 2 cuil. à soupe). Pelez les citrons à vif et coupez leur chair en petits quartiers en éliminant membranes et pépins.

Ajoutez le tout au contenu de la terrine, mélangez puis recouvrez d'un torchon propre. Laissez macérer au moins 12 h jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Au bout de ce temps, versez le contenu de la terrine dans une bassine. Portez doucement à ébullition sur feu moyen. Réduisez le feu et laissez cuire à petits frémissements environ 40 mn. Ecumez au départ.

Mélangez souvent. Vérifiez la cuisson et versez aussitôt dans des pots ébouillantés et séchés. Laissez refroidir et fermez à froid.



Confiture d'abricots au gingembre

2,5 kg de petits abricots de Provence, 2 kg de sucre, 1 morceau de gingembre frais, 2 citrons.

Lavez, équeutez, ouvrez et dénoyautez les fruits. Pesez-les et pesez le même poids de sucre.

Râpez le gingembre de manière à obtenir la valeur d'1 cuil. à soupe. Mêlez le gingembre au sucre. Alternez les abricots par couches avec le sucre dans une terrine. Ajoutez le jus des citrons. Laissez macérer 12 h.

Versez alors dans une bassine.

Portez à ébullition douce sur feu moyen, puis réduisez l'intensité du feu et laissez cuire 30 à 40 mn en écumant au départ et en mélangeant souvent pour que les abricots n'attachent pas.

Vérifiez la cuisson. Mettez en pots et couvrez à chaud.

8

Confiture d'abricots aux amandes



500 g d'abricots, 400 g de sucre pour confitures, 1 cuil. à soupe d'amandes effilées, 1 cuil. à soupe de liqueur d'abricots.

Plongez les abricots quelques secondes dans de l'eau bouillante pour les peler facilement, puis dénoyautez les fruits en les coupant en morceaux. Dans un saladier en verre, mettez des couches d'abricots et de sucre. Laissez macérer jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous. Couvrez le saladier. Mettez à cuire 5 mn au four micro-ondes. Retirez du four, ôtez le couvercle, remuez et remettez à cuire 5 mn sans couvercle cette fois. Ajoutez, après cuisson, les amandes et la liqueur. Mélangez et mettez en pots.

Confiture d'abricots aux oranges et aux noix



1,5 kg d'abricots, 4 oranges non traitées, 1,5 kg de sucre, 1 citron, 150 g de noix hachées grossièrement.

Lavez les abricots, coupez-les en deux pour enlever les noyaux, puis recoupez-les en morceaux. Râpez finement le zeste d'une orange. Pressez le jus des oranges et du citron. Mettez les abricots dans une bassine. Ajoutez le zeste et le jus des agrumes, puis le sucre. Faites cuire à feu moyen 25 à 30 mn environ, en remuant fréquemment. Lorsque la confiture épaissit un peu et coule lentement de la cuillère, ajoutez les noix. Laissez reprendre l'ébullition et vérifiez la cuisson. Mettez en pots.

Confiture d'abricots et framboises



1,5 kg d'abricots, 1,5 kg de framboises, 3 kg de sucre, 1/4 l d'eau.

Faites macérer toute la nuit les abricots, coupés en deux et dénoyautes, avec le sucre et l'eau. Le lendemain, portez

A

abricot

9

A

abricot

doucement à ébullition et maintenez-la pendant 20 mn environ. A ce moment, ajoutez les framboises, laissez cuire environ 15 mn. Vérifiez la cuisson. Répartissez dans les pots. Si vous utilisez du sucre pour confitures, ne faites cuire que 2 kg de fruits et 2 kg de sucre en même temps. Comptez 5 mn de cuisson à partir de l'ébullition.

Confiture d'abricots et mirabelles

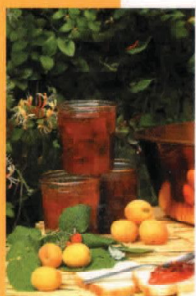
1 kg d'abricots, 1 kg de mirabelles, 1,750 kg de sucre, 2 verres d'eau.

Lavez et dénoyautez les fruits. Avec le sucre et l'eau, faites un sirop au « grand perlé » : le sirop est complètement en ébullition depuis quelques minutes et retombe de l'écumoire en formant une nappe brillante. Ajoutez les fruits. Faites reprendre l'ébullition et laissez cuire vivement en remuant fréquemment car cette confiture a tendance à attacher au fond de la bassine. Au bout de 20 mn environ, la cuisson est presque à point. Vérifiez la cuisson en laissant se figer une goutte sur une assiette. Écumez et mettez en pots.

Confiture d'abricots, melon et framboises

750 g d'abricots bien mûrs, 750 g de melon, 300 g de framboises fraîches ou surgelées non sucrées, (le poids des fruits est calculé quand les abricots sont dénoyautés et le melon épluché), 1 kg de sucre.

Lavez, séchez et dénoyautez les abricots. Coupez le melon, épépinez-le et recueillez la chair bien mûre que vous coupez en dés. Faites macérer pendant 12 à 24 h en alternant les couches de fruits et de sucre. Mettez alors dans la bassine et portez à ébullition vive car le melon donne beaucoup d'eau. Au bout de 15 mn de cuisson, ajoutez les framboises délicatement. Si vous utilisez des framboises surgelées, faites-les décongeler et égouttez-les avant de les mettre dans la confiture. Faites cuire encore environ



A

abricot

10 à 15 mn plus lentement jusqu'à ce que la confiture épaisse. Vérifiez la cuisson et remplissez les pots en essayant de répartir les framboises.

Les abricots peuvent être remplacés par des pêches jaunes, des nectarines ou des brugnons.

Si vous employez du sucre pour confitures, mettez les framboises dans la bassine avec les fruits macérés et comptez 5 mn de cuisson à partir de l'ébullition vive.

Gelée d'abricots

1 kg d'abricots dénoyautés, 1 kg de sucre.

Choisissez des abricots bien mûrs. Lavez-les et dénoyautez-les. Passez-les au moulin. Mettez la purée de fruits dans une bassine avec le sucre. Portez à ébullition en mélangeant constamment. Laissez bouillir pendant 15 mn. Vérifiez la cuisson : une goutte de gelée versée sur une assiette froide doit se figer immédiatement. Mettez en pots.

Liqueur de noyaux d'abricots

100 noyaux d'abricots, 1 l d'eau-de-vie de fruits à 40°, 600 g de sucre en morceaux, 1 dl de cognac.

Laissez les noyaux tels qu'ils sont lorsqu'on les retire des fruits. Ne les lavez pas, et conservez les parcelles de pulpe qui adhèrent aux noyaux. Mettez-les dans un bocal avec l'eau-de-vie et le sucre en morceaux. Fermez hermétiquement le bocal et laissez macérer en exposant au soleil pendant 3-4 mois. Au bout de ce temps, filtrez. Ajoutez 1 dl de bon cognac. Mettez en bouteilles, bouchiez, attendez encore 2 mois avant de consommer.



Pâte d'abricots

Pour 60 pâtes de fruits : 1 kg d'abricots bien mûrs, 1/2 verre d'eau, 1 kg de sucre pour confitures, sucre cristallisé.

Lavez et essuyez les abricots. Otez les noyaux puis coupez la pulpe en fines tranches. Mettez les fruits ainsi préparés dans une casserole, ajoutez l'eau et faites cuire doucement 15 mn. Passez au moulin à légumes ou au mixer. Remettez la purée obtenue dans la casserole et faites-la épaissir sur feu doux en remuant pour qu'elle prenne la consistance d'une purée épaisse. Ajoutez alors le sucre pour confitures. Faites bouillir 5 mn, toujours en remuant. Versez dans un moule huilé, sur une épaisseur de 2 cm. Laissez reposer 3 jours. Découpez en cubes de 2 cm de côté et roulez dans du sucre.



Sirop d'abricots

2 kg d'abricots, 1 l d'eau, le poids du jus en sucre en poudre.

Lavez les abricots, dénoyautez-les, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans l'eau, à petit feu, jusqu'à ce que la pulpe soit attendrie. Ecrasez-les pour en exprimer le jus. Laissez reposer ce jus 24 h et décantez-le. Pesez le jus et ajoutez-lui le même poids de sucre. Portez à ébullition et faites cuire à petits frémissements pendant 5 mn environ. Ecumez et mettez en bouteilles préalablement ébouillonnées. Bouchez soigneusement.

A

abricot

Ananas

Confiture d'ananas

2 kg de pulpe d'ananas, 1,5 kg de sucre, 2 verres d'eau.

Choisissez de beaux ananas à maturité. Epluchez-les, retirez avec soin tous les yeux de l'écorce qui entrent parfois profondément dans la chair. Retirez également la partie ligneuse du centre. Coupez la pulpe en petits cubes. Faites un sirop avec le sucre et l'eau dans la bassine à confitures. Faites monter lentement la température, sans jamais remuer, jusqu'à l'entrée en ébullition. Quand le sirop est au perlé, mettez les morceaux d'ananas. Laissez reprendre l'ébullition. Réglez la cuisson à chaleur moyenne. Il faut environ 25 à 30 mn pour obtenir la concentration souhaitée. Vérifiez la cuisson. Mettez en pots.

Sirop d'ananas

1 ananas, 0,75 l d'eau, 1 kg de sucre.

Coupez l'ananas en petits morceaux. Mettez dans une casserole avec l'eau. Laissez bouillir 40 mn. Passez au tamis. Laissez reposer la pulpe 24 h. Remettez-la dans une casserole, ajoutez le sucre. Au premier bouillon écumez, retirez du feu, filtrez sur une étamine. Laissez refroidir. Mettez en flacons.



Angélique

Crème d'angélique

L'angélique pousse naturellement au bord des fossés, mais des champs entiers lui sont consacrés dans la région de Niort qui s'est fait une spécialité de l'angélique confite. Brillat-Savarin n'affirme-t-il pas dans sa *Physiologie du goût* : « la meilleure angélique confite se fabrique à Niort où l'on a pieusement gardé la tradition et les formules employées par les religieuses de la Visitation de Sainte Marie ».

Racine, tige, feuilles, graines sont également comestibles et servaient autrefois aux pharmaciens. On raconte qu'un niçois mort en 1759 à 121 ans attribuait sa longévité à l'habitude de mâcher des racines d'angélique !

Toujours est-il que cette plante possède des qualités thérapeutiques indéniables : elle est tonique, stomachique, expectorante, carminative et dépurative.

Un beau prétexte pour apprécier ses qualités gustatives à la fin d'un repas.

250 g de tiges d'angélique, 2 g de cannelle, 1 l clous de girofle, 3 l d'eau-de-vie, 2 kg de sucre, 1/2 l d'eau.

Laissez infuser pendant 1 mois les tiges d'angélique et la cannelle dans l'eau-de-vie. Filtrez le jus. Faites fondre sur le feu le sucre dans l'eau. Retirez du feu. Ajoutez l'eau-de-vie filtrée. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

A

angélique

Eau d'angélique

120 g d'angélique, 1,5 l d'eau-de-vie, 0,5 l d'eau, 350 g de sucre.

Faites infuser pendant 15 jours l'angélique verte coupée en morceaux avec l'eau-de-vie, l'eau et le sucre. Filtrez et mettez en bouteilles.



16

B

Banane**Confiture de bananes**

1 kg de bananes bien mûres, 2 citrons, 700 g de sucre, 1 dl d'eau, 1 verre à liqueur de rhum, 1 gousse de vanille, 1/2 cuil. à café de cannelle.

Lavez et brossez les citrons, râpez le zeste. Pressez les fruits pour en recueillir le jus. Blanchissez le zeste des citrons pendant 10 mn. Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et arrosez-les de jus de citron. Dans la bassine à confitures, faites un sirop de sucre avec l'eau. Quand le sirop est au perlé, jetez-y les bananes et leur jus ainsi que les zestes de citron et la gousse de vanille fendue.

Laissez cuire environ 20 mn. Ajoutez le rhum et la cannelle éventuellement. Retirez la gousse de vanille. Mettez en pots.



17



Café

Liqueur de café



Pour 1,5 l de liqueur : 150 g de café pur arabica en grains, 1 l d'eau-de-vie à 40°, 375 g de sucre en morceaux, 1/4 de l d'eau.

Après avoir moulu grossièrement le café, faites-le macérer 3 jours dans l'eau-de-vie dans un bocal bien fermé. Préparez un sirop avec le sucre et l'eau, laissez-le bouillir 1 mn et versez-le chaud sur le café en macération. Laissez reposer encore 5 jours puis filtrez et mettez en bouteilles.

Sirop de café



250 g de café moulu, 0,5 l d'eau bouillante, 1 kg de sucre.

Versez peu à peu l'eau bouillante sur le café moulu. Couvrez, laissez infuser pendant 12 h. Passez ensuite dans une cafetière pour n'obtenir que le liquide qui est de l'extrait de café. Avec le sucre et 1/4 de l d'eau, préparez un sirop au lissé (30°), versey-y le café. Continuez l'ébullition pendant 5 mn. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Camomille

Apéritif à la camomille

Une infusion de camomille est digestive, mais son goût n'est pas toujours apprécié. Cette version apéritive comblera les récalcitrants.

40 têtes de camomille, 20 g d'écorce d'orange amère ou de gentiane, 1 gousse de vanille, 200 g de sucre (environ 40 morceaux), 1 verre à bordeaux de rhum, 1 bouteille de vin blanc sec.

Faites macérer pendant 48 h dans un récipient fermant bien, le vin blanc (choisi sec et de bonne qualité), le sucre, les fleurs de camomille, les écorces d'orange amère (ou la gentiane) et la gousse de vanille fendue. Filtrez à travers une passoire fine ou un filtre de papier. Ajoutez le rhum. Mettez en bouteille.



Cassis

Confiture de cassis

1,5 kg de cassis, 1,5 kg de sucre, 2 verres d'eau.

Lavez et égrenez les fruits. Avec le sucre et l'eau, faites un sirop de sucre au bouilli.

Versez les fruits dans ce sirop et laissez reprendre l'ébullition pendant 2 mn.

Versez dans une terrine et laissez macérer jusqu'au lendemain. Recueillez le jus, faites-le épaissir à bonne ébullition pendant 10 mn.

Ajoutez les fruits à ce moment et terminez la cuisson. Ecumez et mettez en pots.

Crème de cassis

1,5 kg de cassis, 2 l de bon vin rouge, le poids de jus en sucre.

Lavez les cassis bien mûrs, puis écrasez-les avec un pilon de bois dans une terrine non poreuse. Ajoutez le vin rouge et faites macérer 48 h avant d'exprimer le jus à l'aide d'un tamis. Pesez-le et ajoutez le même poids de sucre. Mettez dans une bassine émaillée et portez à ébullition en ayant soin de remuer. Laissez bouillir 5 mn puis laissez refroidir jusqu'à 40°. Filtrez et conservez en bouteilles bien bouchées.

C

cassis

Gelée de cassis

1 kg de jus de cassis, 800 g de sucre.

Ecrasez les cassis à la fourchette dans la bassine. Donnez-leur un bouillon. Egouttez-les et pressez-les au torchon. Faites cuire le jus à feu pas trop vif avec le sucre. Ecumez jusqu'à ce que le sirop soit cuit à la nappe. Mettez en pots.

Liqueur de cassis

3 l d'eau-de-vie à 45°, 1 kg de cassis à maturité, 6 g de clous de girofle, 12 g de cannelle, 750 g de sucre.

Faites macérer trois semaines dans un bocal exposé au soleil les baies de cassis, les clous de girofle et la cannelle dans de l'eau-de-vie.

Retirez l'eau-de-vie, écrasez le cassis dans un linge. Remettez l'eau-de-vie dans le jus.

Ajoutez le sucre. Mélangez.

Lavez et ébouillantez les bouteilles puis laissez-les bien égoutter avant d'y mettre la liqueur. Bouchez.

Pâte de cassis

1 kg de pulpe de cassis, 1 kg de sucre.

Passez les fruits cuits au tamis. Ajoutez le sucre.

Mettez le mélange sur feux doux et remuez constamment jusqu'à ce qu'il se dessèche et se détache en masse de la casserole.

Versez la pâte de fruits dans un moule huilé sur 1 cm d'épaisseur. laissez refroidir dans un endroit frais et aéré. Après 4 ou 5 jours, démoulez et découpez des petits carrés ou des losanges.

Roulez-les dans le sucre avant de les ranger dans une boîte bien hermétique.



Cerise

Cherry-Brandy



1 l d'eau-de-vie à 40°, 0,5 l de kirsch, 200 g de cerises noires, 200 g de cerises aigres, 1 poignée de framboises, 1 bâton de cannelle, 3 clous de girofle, 1 kg de sucre, 1 l d'eau.

Ecrasez grossièrement framboises et cerises, en brisant les noyaux. Mettez cette purée de fruits dans l'eau-de-vie. Ajoutez les épices. Faites chauffer lentement jusqu'à ébullition. Versez dans un bocal. Fermez hermétiquement quand le mélange est refroidi. Laissez macérer ainsi pendant environ 1 mois. Préparez un sirop de sucre : chauffez eau et sucre, faites bouillir 2 mn et laissez refroidir. Filtrez l'alcool dans lequel fruits et épices ont macéré. Ajoutez le sirop de sucre et le kirsch. Mettez en bouteilles et bouchez.

Confiture de cerises



La cerise est un fruit merveilleux. Tout est utilisable : la pulpe pour la confiture, le noyau comme appeau et la queue pour confectionner des tisanes diurétiques. Faites sécher les queues de cerises et utilisez-les en décoction au gré des besoins : une poignée dans 1 l d'eau est la dose idéale.

1,5 kg de jus de griottes (ou cerises aigres) dénoyautées,



1,5 kg de sucre pour confitures.

Lavez les griottes avant de les équeuter et dénoyautez-les (hors saison, vous pouvez utiliser des fruits congelés). Dans une terrine, faites macérer les griottes et le sucre jusqu'à dissolution complète de ce dernier. Choisissez un récipient de cuisson

qui sera à demi rempli. Portez à ébullition, en remuant fréquemment avec l'écumoire tant que l'ébullition n'est pas atteinte. Lorsque la cuisson est au perlé, comptez exactement 6 mn, puis retirez le récipient du feu.

Ajoutez, si vous le désirez, une noisette de beurre pour résorber l'écume. Mettez en pots.

Confiture de cerises à la groseille



« La Saint-Claude (6 juin) donne des cerises. »

2 kg de cerises aigres, 500 g de groseilles rouges, 2 kg de sucre environ (le poids des cerises dénoyautées + 250 g), 1/2 l d'eau + 1 verre.



Lavez et dénoyautez les cerises. Mettez 1/2 l d'eau et le sucre dans une bassine à confitures. Portez à ébullition. Lorsque la cuisson est à la nappe, ajoutez les cerises. Laissez reprendre l'ébullition pour 20 mn environ, et remuez de temps en temps. Pendant ce temps, lavez et égouttez les groseilles. Mettez-les dans une casserole sur feu doux avec un verre d'eau. Remuez en pressant pour faire sortir le jus pendant 5 à 6 mn. Filtrez le jus à travers un tamis fin (on obtient environ 1/4 l). Ajoutez le jus de groseilles aux cerises. Laissez cuire encore 5 mn dès que l'ébullition a repris. Vérifiez la cuisson, et mettez en pots. L'adjonction de groseilles permet la prise de la confiture de cerises.

Confiture de cerises aux épices



1 kg de cerises, 900 g de sucre, 1 dl de vinaigre de cidre, 1 bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 12 grains de poivre noir, 3 graines de cardamome.

Préparez les cerises : lavez-les et équeutez-les. Au-dessus d'un grand saladier, coupez-les en deux et dénoyautez-les. recoupez-les en deux et mettez-les au fur et à mesure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le vinaigre et mélangez. Laissez macérer au moins 12 h au réfrigérateur jusqu'à ce que le sucre se dissolve bien, en remuant de temps en temps. Au bout de ce temps, versez les fruits dans une bassine. Dans un carré de mousseline, regroupez les épices. Faites un nouet et mettez-le au milieu des cerises. Portez sur feu moyen. Ecumez, mélangez souvent et laissez cuire 45 mn jusqu'à ce que les cerises soient confites et le sirop épais. Veillez bien à ce que les cerises n'attachent pas et à ce que le sirop ne caramélise pas. Enlevez le nouet puis mettez en pots. Au bout de 10 mn, retirez l'écume qui se serait éventuellement formée à la surface des pots. Mélangez le contenu de chacun des pots pour que les cerises se répartissent bien. Laissez refroidir sous un torchon et fermez les pots le lendemain.

Confiture de cerises et abricots

Autrefois, les cuisinières veillaient à ne jeter ni les noyaux d'abricots, qui permettaient d'imiter l'alouette, ni les noyaux de cerises, que les chasseurs confirmés et les enfants utilisaient pour appeler le becfigue et le hoche-queue. Pour cela, il fallait percer un trou dans le bois du noyau, le vider de son amande et souffler par l'intermédiaire du canal d'une plume d'oie placée à cheval sur le bord du trou.

500 g de cerises, 500 g d'abricots, 1 jus de citron, 1 kg de sucre pour confitures.

Lavez et dénoyotez les abricots. Coupez-les en deux, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau et couvrez. Portez à ébullition et laissez cuire 10 mn. Passez au moulin à légumes pour obtenir une purée liquide. Dénoyotez les cerises et coupez-les en morceaux. Mélangez les cerises et la purée d'abricots. Faites bouillir 5 mn sur feu moyen. Ajoutez le sucre pour confitures et le jus de citron. Remuez bien pour le faire dissoudre, portez à ébullition et maintenez-la très exactement pendant 5 mn. Mettez en pots.

Variante

Vous pouvez aussi faire cuire abricots et cerises après les avoir laissés macérer selon la recette de la confiture d'abricots.

Liqueur de cerises et framboises

400 g de cerises noires, 200 g de framboises, 1 l d'eau-de-vie blanche, 250 g de sucre candi.

Lavez et séchez les cerises, puis équeutez-les et dénoyotez-les. Conservez la moitié des noyaux et écrasez-les grossièrement avec un marteau.

Dans un bocal fermant hermétiquement, mettez les 3/4 de l'eau-de-vie. Ajoutez la pulpe des cerises et les framboises simplement équeutées. Fermez le bocal et laissez macérer environ 1 mois, en l'exposant au soleil le plus possible. Dans un autre bocal, faites macérer également le reste de

l'eau-de-vie et les noyaux concassés. Au bout d'1 mois, filtrez, réunissez les eaux-de-vie parfumées dans le même bocal et ajoutez le sucre candi. La liqueur est prête à être consommée lorsque tout le sucre est dissous.

Sirop de cerises

1 kg de cerises acides (montmorency ou anglaises), 800 g de sucre par 500 g de jus.



Lavez les cerises, mettez-les dans le mixer avec les noyaux et réduisez en purée ; les noyaux doivent être seulement broyés grossièrement. Laissez fermenter le tout dans une terrine pendant 24 à 36 h.

Passez alors au tamis, ou filtrez dans un linge. Le jus doit être limpide. Pesez le liquide, ajoutez 800 g de sucre pour 500 g de jus. Portez au feu, laissez donner trois ou quatre bouillons. Ecumez et mettez en bouteilles. Bouchez hermétiquement (les bouteilles

seront ébouillantées auparavant pour éviter toute fermentation ultérieure).

Vin de feuilles de cerisier

100 feuilles de cerisier, 24 morceaux de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 l de vin rouge à 12°, 1 verre d'eau-de-vie.

Laissez macérer 36 h les feuilles de cerisier, les morceaux de sucre et le paquet de sucre vanillé dans le vin rouge. Filtrez. Ajoutez le verre d'eau-de-vie ou 1/2 verre d'alcool à 90°.

Mettez en bouteilles.

C Chicorée

Apéritif à la chicorée



Déjà connue il y a 6 000 ans chez les Egyptiens, utilisée en Grèce et dans l'Orient, la chicorée a d'abord été appréciée comme remède (les écrivains du Moyen Age et de la Renaissance en témoignent), puis comme boisson à part entière au XIX^e siècle.

On l'utilise en infusion dans l'eau ou dans le café, dont elle corse l'arôme et permet une plus large consommation, et aussi dans le lait qu'elle rend plus digeste, tout en lui donnant un goût de caramel.

1 l de vin blanc, les zestes d'1 grosse orange et d'1 citron coupés en fines lanières, 200 g de sucre, 6 cuil. à entremet de chicorée, 1 dl d'eau-de-vie.

Placez tous les éléments dans un bocal. Bouchez et laissez macérer 5 jours. Filtrez et mettez en bouteille.

Liqueur à la chicorée



400 g de sucre, 3 cuil. à soupe de chicorée, 1/4 de l d'eau, eau-de-vie.

Dans une bouteille d'1 l, versez le sucre, l'eau et la chicorée. Complétez avec l'eau-de-vie.

Laissez vieillir pendant 15 jours au minimum. Bien agitez et filtrez soigneusement à travers un linge fin.

Vin de chicorée



300 g de sucre, 1 l de vin rouge ou vin blanc, 1 orange entière coupée en morceaux avec son écorce, 1 gousse de vanille fendue, 1 cuil. à soupe de chicorée.

Faites macérer tous ces éléments pendant 12 jours dans un récipient bien fermé. Filtrez soigneusement à travers un linge fin. Mettez en bouteille.



chicorée

Citron

Confiture de citrons

1 kg de citrons non traités à peau fine, 1 kg de sucre cristallisé, 3 verres d'eau.

1^{er} jour : lavez les citrons, ôtez les extrémités et faites-les macérer dans de l'eau froide 12 h en changeant l'eau plusieurs fois.

2^e jour : essuyez-les, coupez-les en tranches aussi minces que possible, supprimez les pépins et recouvrez-les d'eau froide.

3^e jour : égouttez les tranches de citron, mettez-les dans une bassine et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition pendant 15 mn (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau pénètre facilement dans l'écorce). Retirez du feu et faites égoutter. Remettez-les dans la bassine avec 3 verres d'eau (60 cl) et le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire à feu vif pendant 20 à 30 mn jusqu'à ce que le sirop nappe l'écumoire et que les citrons soient d'une couleur jaune doré. Mettez en pots à chaud et couvrez immédiatement.

Confiture de citrons, oranges et mandarines

1 kg de mandarines à peau fine, 1 kg d'oranges à peau fine, 4 citrons à peau fine, 2 kg de sucre en morceaux.



C

citron

Lavez soigneusement les fruits en les brossant. Avec un couteau éplucheur, prélevez les zestes, puis détaillez-les en lamelles fines, à l'aide de ciseaux. Pour en ôter l'excès d'amertume, mettez-les dans une casserole avec 1 l d'eau froide, portez à ébullition puis égouttez et rafraîchissez. Pressez le jus des citrons. Coupez les oranges et les mandarines en petits morceaux en éliminant une partie seulement des peaux blanches. Réunissez les pépins dans un sachet en mousseline. Dans une bassine à confitures, mélangez le sucre, le jus des citrons, la chair des oranges et des mandarines, les zestes et les pépins. Portez doucement à ébullition, faites cuire à petit feu en remuant de temps en temps, pendant 45 mn environ. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.



Crème de citrons à l'anglaise

Cette crème appelée « lemon curd » outre-Manche est, avec la marmelade d'oranges, le complément indispensable des buns, scones et autres muffins de nos voisins anglais.

1,5 dl de jus de citron, 150 g de beurre, 180 g de sucre, 6 jaunes d'oeuf, 1,5 cuil. à soupe de zeste de citron râpé.

Mélangez au fouet beurre, sucre, jaunes d'oeuf et jus dans une casserole au bain-marie. Remuez jusqu'à épaississement. Surtout ne laissez pas bouillir cette préparation. Ajoutez le zeste en fin de cuisson. Mettez en pots.

Sirop de citrons

6 citrons non traités, 3/4 de l d'eau, 1 kg de sucre en morceaux.

Lavez, brossez les citrons, prélevez les zestes. Mettez à infuser ces zestes dans l'eau bouillante pendant au moins 3 h. A ce moment, ajoutez le sucre et portez à ébullition pendant 3 mn ; retirez les zestes qui sont confits et ajoutez le jus des citrons, reportez à ébullition et laissez refroidir complètement avant de filtrer et de mettre en bouteilles.

C

Clémentine

Confiture de clémentines

Accompagnant papillotes, nougat, dattes, pompe et les quatre mendiants dont les couleurs rappellent la robe de chacun des ordres monastiques : noix sèches ou noisettes pour les Augustins, figues sèches pour les Franciscains, amandes pour les Carmélites, raisins blancs ou secs pour les Dominicains, les clémentines (autrefois des mandarines) peuvent constituer l'un des treize desserts traditionnels d'un Noël provençal (variables d'une famille à l'autre) ou fournir des confitures au goût très fin.

1 kg de petites clémentines non traitées, le poids des fruits épluchés en sucre, 5 cl d'eau.

Lavez et brossez les clémentines. Avec un couteau bien affûté, prélevez le zeste de la moitié des fruits. Coupez les zestes en lamelles et blanchissez-les 5 mn dans de l'eau bouillante. Egouttez-les. Finissez d'éplucher les clémentines, supprimez les peaux blanches et séparez les quartiers. Pesez les fruits ainsi préparés et les zestes blanchis. Prenez le même poids de sucre et mettez-le avec l'eau dans une bassine à confitures. Faites cuire ce sirop au boullé. Ajoutez alors les fruits et les zestes. Faites cuire 30 mn. Mettez en pots.



Liqueur de clémentines



Pour un peu plus d'1 l de liqueur : 8 clémentines, 1 l d'alcool (cognac ou eau-de-vie), 500 g de sucre, 1/4 de l d'eau.

Lavez les clémentines, retirez les zestes avec un couteau éplucheur. Mettez les zestes et l'alcool dans un bocal fermé hermétiquement.

Laissez macérer pendant 1 mois. A ce moment, filtrez au travers d'une passoire très fine, d'une gaze ou de préférence d'un filtre en papier.

Ajoutez alors le sucre en poudre dilué dans l'eau. Mettez en bouteilles quelques jours plus tard.

Sirop de clémentines



1 kg de clémentines bien fermes, sans pépins, non traitées, 0,5 l d'eau, 650 g de sucre en morceaux.

Lavez et brossez soigneusement les clémentines. A l'aide d'un couteau éplucheur, prélevez les zestes (ne prendre que la pellicule jaune et parfumée, laisser la peau blanche très amère).

Faites bouillir l'eau, jetez-y les zestes et laissez infuser à couvert, hors du feu, pendant 2 ou 3 h. Filtrez.

Finissez d'éplucher les clémentines et extrayez tout le jus à la centrifugeuse (on obtient environ 0,5 l de jus).

Ajoutez le sucre à l'eau dans laquelle ont infusé les zestes. Portez à ébullition et faites cuire le sirop jusqu'au « perlé » (de grosses perles brillantes éclatent à la surface).

A ce moment, ajoutez le jus des clémentines.

Faites bouillir 2 mn à gros bouillons.

Laissez refroidir et mettez en bouteilles.



Coing

Confiture de coings en quartiers

3 kg de coings, le poids des fruits épluchés en sucre, 1/2 l d'eau environ, 1 citron.

Choisissez des coings bien mûrs, épluchez-les et coupez-les en quartiers en prenant soin d'ôter les morceaux de fruits très durs. Au fur et à mesure de l'épluchage qui est assez long parce que minutieux, mettez les fruits épluchés dans une grande bassine contenant de l'eau et le jus du citron pour qu'ils ne noircissent pas. Egouttez les fruits, pesez-les et pesez également le sucre nécessaire ; mettez ce sucre dans la bassine à confitures avec juste assez d'eau pour le mouiller (environ 1/2 l). Ajoutez les coings, faites cuire doucement (près d'1 h environ) jusqu'à ce que la pulpe des coings soit transparente et confite dans le sirop. Vérifiez la cuisson. Ecumez et mettez en pots.

Gelée de coings

Pour 1 kg de jus de coings : 800 g de sucre, le jus d'1 citron.

Essuyez, épluchez et coupez en quartiers les coings. Retirez coeurs et pépins et enveloppez-les dans une mousseline. Mettez à cuire les coings avec de l'eau (1 l d'eau pour 500 g de fruits prêts à cuire), ajoutez dans la bassine le nouet de

mousseline contenant les pépins. Laissez mijoter jusqu'à ce que les fruits fléchissent sous le doigt sans se défaire (ce qui troublerait la gelée). Versez sur un tamis, laissez égoutter plusieurs heures. Tordez le nouet de mousseline pour en extraire le gélifiant. Après l'avoir pesé, versez le jus (avec le gélifiant) dans la bassine, faites-le chauffer, ajoutez le sucre et le citron et faites cuire à grand feu en remuant souvent. Ecumez. Vérifiez la cuisson : la gelée est cuite au bout de 30 mn environ. Mettez en pots immédiatement.

Pâte de coings

La pâte de coing peut se faire avec les restes de la confection de la gelée de coings. C'est l'un des treize desserts de Noël en Provence.

Pour 1 kg de purée de coings : 1 kg de sucre, 1 cuil. à soupe de jus de citron.

Pelez des coings bien mûrs ; coupez-les en quartiers et blanchissez-les dans de l'eau. Une fois cuits, passez-les au tamis puis ajoutez le sucre et le jus de citron. Faites cuire le tout 30 mn puis laissez refroidir dans des moules.

Ratafia de coings

24 coings bien mûrs, 1 à 1,5 l d'eau-de-vie à 40° (même volume que le jus des fruits), 600 g de sucre candi par litre d'eau-de-vie, 1 morceau de bois de cannelle, 2 clous de girofle.

Essuyez les coings avec un torchon râpeux pour ôter le duvet. Râpez entièrement les fruits : mettez la pulpe dans une grande terrine couverte, au frais, pendant 3 jours. Au bout de ce temps, extrayez tout le jus à l'aide d'un presse-fruits. Mesurez celui-ci. Ajoutez le sucre candi et l'eau-de-vie selon les proportions indiquées. Mettez dans un bocal avec la cannelle et les clous de girofle, puis laissez macérer 10 semaines. Filtrez et mettez en bouteilles. Laissez reposer 3 mois minimum avant de consommer.



Eglantier

Confiture de baies d'égantier

Les baies d'égantier récoltées en automne étaient entreposées au grenier jusqu'à mollissement (parfois après le premier gel). On les conservait dans des récipients faits de boudins de paille de seigle maintenus par des écorces de ronce pelée. En Cévennes, les paysans consacraient la plus grande partie des veillées à éplucher les « gratte-culs ». Ils entassaient les fruits nettoyés dans une grande jatte en les alternant avec une couche de sucre pour confectionner de la pâte de fruits qu'ils allaient vendre aux foires de Meyrueis.

Pour 1 kg de baies d'égantier cuites : 1 kg de sucre, armagnac.

Partagez les fruits et enlevez les graines velues de cette première moitié. Mettez tous les fruits (avec et sans graines) à macérer dans de l'armagnac pendant trois jours en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois. Mettez ensuite ce mélange dans un chaudron en cuivre et laissez cuire quelques minutes ; passez-le au tamis afin de recueillir une sorte de purée rouge. Pesez et ajoutez-y le même poids de sucre. Faites cuire doucement pendant 1 h et mettez la confiture en pots.



Figue

Confiture de figues blanches

En Provence, la figue est l'un des quatre mendiants dans les treize desserts de Noël, où sa couleur représente l'ordre franciscain. On dit qu'une figue fraîche est bonne quand elle a « l'abi du gus, lou couale dou pendu, la lagremo de l'enfant » (l'habit du gueux, le cou du pendu, la larme de l'enfant), c'est-à-dire la peau sombre, la queue étirée, et qu'une goutte de sucre y perle.

1 kg de figues blanches, 800 g de sucre, 1 citron, 1/2 gousse de vanille.

Lavez les figues, coupez-leur la queue et détaillez-les en petits morceaux sans les éplucher. Dans une terrine mettez à macérer pendant une nuit les fruits, le sucre et la vanille. Le lendemain, versez le tout dans la bassine à confitures, faites cuire en remuant de temps en temps pendant 30 mn, ajoutez le jus du citron, mélangez bien. Mettez en pots.

Confiture de figues rouges

La confiture de figues à l'ancienne est un mets prestigieux. Elle apparaît sur les tables, en guise de dessert, au moment des vendanges : on en offre, chaque année, un ou deux pots aux enfants et petits enfants habitant la ville. Le vieillisse-

F

figue

ment est un des secrets de sa fabrication. Tout comme le vin les confitures se bonifient avec le temps, prenant une teinte plus foncée et une saveur particulière. Aussi les femmes veillent-elles à avoir un stock de roulement qui leur permet de ne jamais entamer la production de l'année.

« Quand on faisait la confiture de figues c'était une vraie lessive ! On cucillait je ne sais combien de seaux de figues. On mettait à part les qualités qui restaient entières, les cogas longas on les appelait, celles-là on les gardait pour faire les morceaux. Et les autres ça faisait le sirop, on les faisait bouillir, bouillir...

Puis on les versait dans un grand carrier, un de ces grands linges blancs d'autrefois, et ce carrier, on le pendait entre deux chaises sur un manche à balai.

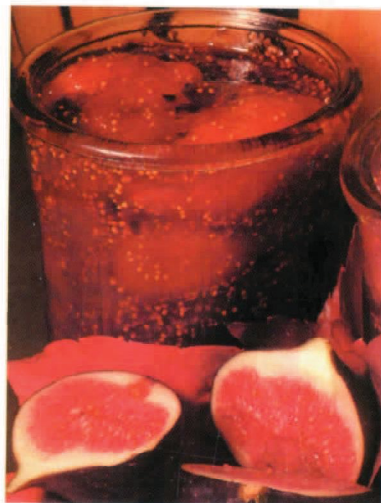
Et on le tordait, on le tordait pour faire sortir le jus. Et dans ce jus on mettait les figues entières et des amandes mondées. » (Christiane Amiel dans *Aude*, encyclopédie Bonneton).

2 kg de figues pelées, 1,500 kg de sucre, 1/2 l d'eau, 1 clou de girofle, 2 cuil. à café de rhum, 1 cuil. à café de vinaigre blanc.

Pelez les figues, laissez-les entières. Dans la bassine, mettez le sucre, l'eau et le clou de girofle, portez à ébullition. Quand le sucre est entièrement dissous, ajoutez les fruits et laissez cuire pendant 1 h en surveillant.

Arrêtez la cuisson, retirez les fruits et répartissez-les dans les pots jusqu'à mi-hauteur.

Mettez dans le sirop le rhum et le vinaigre blanc, mélangez bien et finissez de remplir les pots avec ce sirop.



F

Fraise

Confiture de fraises

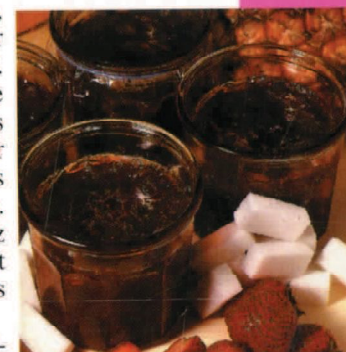
Pour conserver sa beauté, madame Tallien prenait des bains parfumés de fraises écrasées dont le suc frais nettoie et adoucit la peau. On peut préférer consommer les fraises en confiture ou en gelée...

3 kg de petites fraises mûres et parfumées, 3 kg de sucre.

Lavez les fraises en les plongeant délicatement dans une bassine d'eau, puis déposez-les doucement dans une passoire. Laissez-les s'égoutter. Equeutez les fruits si nécessaire.

Mettez-les dans une bassine à confitures, sur feu doux, pour qu'elles rendent leur jus sans attacher au fond de la bassine. Remuez délicatement avec l'écumoire pendant cette opération. Retirez les fruits de la bassine et remettez-les à égoutter dans la passoire en recueillant tout le jus qui s'écoule. Ajoutez le sucre à ce jus. Faites cuire le sirop à la nappé. Remettez alors les fraises. Faites cuire doucement (30 à 40 mn) jusqu'à ce que les fruits aient bien gonflé dans le sirop.

Versez la confiture dans une terrine, couvrez-la et conservez-la au frais deux jours, avant de la mettre en pots. Cette façon de procéder évite aux fruits de remonter dans les pots.





Confiture de fraises et ananas

Si l'on en croit les proverbes, il faut patienter jusqu'à la Trinité pour faire des confitures de fraises.

« A la Pentecôte
Fraise rougeotte
A la Trinité
Fraise au panier. »

1,5 kg de fraises, 500 g d'ananas tout épluché, 1,750 kg de sucre, 1 verre d'eau, 1 gousse de vanille.

Lavez les fraises délicatement et équeutez-les. Epluchez l'ananas, ôtez le cœur fibreux, coupez la chair en petits morceaux. Pesez les fruits de manière à respecter les proportions indiquées. Dans une bassine, mettez l'eau, le sucre et portez à ébullition.

Au bout de 2 à 3 mn, quand le sirop est au perlé, mettez les morceaux d'ananas. Faites cuire pendant 10 mn.

Ajoutez la gousse de vanille fendue et enfin les fraises. Laissez cuire encore 20 mn environ. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.

Marmelade de fraises et abricots

1 kg de fraises, 1 kg d'abricots, 2 kg de sucre cristallisé.

1^{er} jour : lavez et équeutez les fraises. Lavez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en deux.

Dans une grande terrine, disposez une couche de fruits, une couche de sucre et laissez macérer jusqu'au lendemain.

2^e jour : versez dans une bassine et portez à ébullition en remuant souvent avec une spatule en bois pour éviter d'attacher. Laissez alors cuire 5 mn à gros bouillons. Retirez du feu et versez dans la terrine jusqu'au lendemain.

3^e jour : faites de nouveau bouillir 5 mn.

4^e jour : portez à ébullition et laissez cuire encore 5 mn. Vérifiez la cuisson en faisant couler quelques gouttes de confiture sur une assiette froide. Ecumez et mettez en pots en répartissant les fruits.

F

fraise

Liqueur de fraises des bois



Comme les framboises sauvages les fraises des bois ont toujours fait l'objet de cueillettes familiales. Dans les régions montagneuses, elles mûrissent si tard que les gens des plaines venus en vacances sont toujours surpris d'en faire de très abondantes récoltes en plein mois d'août.

500 g de fraises des bois, 1 l d'eau-de-vie à 40°, 400 g de sucre en morceaux, 2 dl d'eau environ, 1 gousse de vanille.

Lavez les fraises si nécessaire, équeutez-les, séchez-les parfaitement sur papier absorbant et placez-les dans un bocal fermant hermétiquement. Versez l'alcool sur les fruits. Ajoutez la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Fermez le bocal et laissez macérer. Recueillez alors

le jus et filtrez-le. Faites bouillir 1 mn le sucre et l'eau juste nécessaire pour l'imbiber. Laissez refroidir. Ajoutez ce sirop à l'alcool de fraises, mélangez et conservez en bouteilles bien bouchées.



Sirop de fraises



1 kg de fraises, 1 kg de sucre.

Lavez, séchez les fraises, équeutez-les. Ecrasez les fruits au moulin à légumes ou au mixer et laissez reposer 24 h au frais dans une terrine couverte. Ajoutez le sucre. Remuez bien pour mélanger, puis filtrez à travers un tamis fin. Versez le jus obtenu dans un récipient,

faites chauffer pour dissoudre le sucre et donnez quelques bouillons. Laissez refroidir avant de mettre en bouteilles. Servez comme un sirop ordinaire avec eau gazeuse ou non, glaçons, menthe fraîche.

F

Framboise

Confiture de framboises entières



Les framboises sauvages sont beaucoup plus parfumées que les framboises cultivées mais elles se méritent : elles poussent souvent dans des endroits rocaillieux, difficiles à atteindre !

1 kg de framboises, 1 kg de sucre, 1 verre d'eau.

Avec l'eau et le sucre, faites un sirop au boulé. Mettez les framboises simplement triées. Faites cuire à ébullition soutenue pendant 20 mn environ. Vérifiez la cuisson. Ecumez. Mettez en pots.



Confiture de framboises



3 kg de framboises, 3 kg de sucre.

Triez les framboises choisies très mûres. Mettez-les dans un récipient cylindrique à bords assez élevés et broyez-les au mixer juste quelques instants. Mettez la purée obtenue dans la bassine à confitures. Portez à ébullition. A ce moment, ajoutez le sucre. Faites chauffer à nouveau jusqu'à ébullition et maintenez-la 5 à 7 mn. Versez dans des pots.

Confiture de framboises à la dijonnaise

2 kg de framboises, 2 kg de sucre, le jus d'un citron, 8 cuil. à soupe de crème de cassis de Dijon.

Triez les framboises et roulez-les sur un linge humide. Dans une terrine, alternez les couches de framboises et de sucre. Laissez macérer 8 à 12 h jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Mélangez de temps en temps en écrasant les fruits. Au bout de ce temps, versez le tout dans une bassine.

Ajoutez le jus de citron et mélangez. Sur feu vif, portez à ébullition. Selon le degré de maturité des framboises, laissez cuire entre 20 et 30 mn en écumant souvent.

Vérifiez la cuisson et mettez en pots aussitôt. Dans chaque pot, sur la confiture chaude, versez une cuillerée à soupe de crème de cassis.

Délayez bien et laissez refroidir. Fermez les pots.

Gelée de framboises

Pour 1 kg de framboises équeutées : 1 kg de sucre, 1/4 l d'eau.

Triez soigneusement les framboises en évitant de les laver si possible. Pesez les fruits et prenez le même poids de sucre. Mettez l'eau et le sucre dans la bassine à confitures et faites cuire ce sirop au boullé.

Versez les framboises dans ce sirop et remuez sans arrêt avec l'écumoire en écrasant le plus possible les fruits.

Après environ 15 mn de grande ébullition, la cuisson à la nappe est terminée.

Versez la confiture, louchée par louchée, sur un tamis fin posé sur une terrine ébouillante.

Évitez de trop presser la pulpe de framboises pour obtenir une gelée plus claire.

Mettez en pots.

Cette manière de préparer la gelée évite les manipulations. Mais si vous préférez, vous pouvez préparer la gelée de framboises comme la gelée de groseilles (voir p 58).



Gelée de framboises et pommes

2 kg de framboises, 15 belles pommes à peine mûres, 1,25 l d'eau, 2 verres d'eau, 2 citrons, 2,5 kg de sucre pour 2,5 l de jus obtenu.

Lavez les pommes, coupez-les en morceaux et recouvrez-les d'eau additionnée du jus d'un citron. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres et transparentes (20 à 30 mn). Passez le jus. D'autre part, faites crever les framboises sur feu vif avec deux verres d'eau. Récupérez le jus en passant légèrement au moulin à légumes et ajoutez le jus du deuxième citron. Mélangez jus de pommes et de framboises. Mesurez-les (on obtient environ 2,5 l) et ajoutez le même poids en sucre. Faites bouillir le tout pendant 20 à 30 mn. Le temps de cuisson dépend de la qualité des fruits, il ne peut être déterminé avec exactitude. Vérifiez la cuisson. Mettez en pots.

Liqueur de framboises

500 g de framboises, 1 l d'eau-de-vie du pays. Sirop : 4 verres d'eau, 350 g de sucre cristallisé.

Mettez les fruits dans un bocal. Ecrasez-les et recouvrez-les avec l'alcool. Fermez le bocal. Laissez macérer pendant 1 mois. Filtrez en exprimant soigneusement le jus. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole sur le feu. Laissez fondre le sucre, puis écumez après 3 ou 4 bouillons. Retirez du feu, attendez que le sirop soit refroidi, puis ajoutez-le à l'alcool. Versez en bouteilles. Bouchez.



Pâte de framboises

500 g de pulpe de framboises, 500 g de sucre.

Lavez et équeutez les framboises. Faites-les chauffer et cuire dans une bassine doucement pendant 10 mn. Passez les fruits au tamis et ajoutez le sucre. Remuez et faites recuire en mélangeant constamment jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Etalez la pâte sur un moule huilé et saupoudrez de sucre. Laissez refroidir et sécher 4 à 5 jours. Découpez alors en cubes et roulez dans le sucre.

Sirop de framboises

1 kg de framboises, 800 g de sucre en poudre, 2 dl d'eau.

Faites bouillir les framboises dans l'eau pendant 10 mn en les remuant. Filtrez le sirop obtenu et pesez-le. Ajoutez-lui son poids en sucre et mettez le mélange sur feu doux. Portez à ébullition et maintenez 2 à 3 mn, puis laissez refroidir. Mettez en bouteilles ébouillantées et bien égouttées, bouchez et conservez.

Vin aux framboises

750 g de framboises, 1 bouteille de vin d'Alsace (pinot noir), 600 g de sucre en poudre par litre de liquide, 15 cl d'eau-de-vie de fruits à 40°.

Ecrasez les framboises au pilon et versez le vin sur la pulpe obtenue. Laissez macérer au frais pendant 2 jours. Tamisez ensuite la préparation au travers d'un linge fin puis filtrez. Ajoutez le sucre au jus. Faites cuire à feu très doux en remuant constamment pour que le sucre fonde. Laissez bouillir légèrement pendant 5 mn et retirez du feu. Ajoutez alors l'eau-de-vie. Laissez refroidir et mettez en bouteilles très propres. Bouchez parfaitement. Ce vin doit attendre au moins 3 mois au frais et à l'abri de la lumière avant d'être utilisé comme apéritif ou en accompagnement de desserts.

Fruits rouges

Gelée de fruits rouges

*1 kg de fraises, 500 g de groseilles, 250 g de framboises,
1 verre d'eau, 1,250 kg de sucre.*

Lavez les fruits et mettez-les dans la bassine avec l'eau. Remuez sur feu doux pour que les fruits crèvent et rendent leur jus.

Passez légèrement au moulin à légumes.

Recueillez le jus, pesez-le, ajoutez-lui son poids de sucre.

Faites bouillir pendant 15 mn.

Vérifiez la prise de la gelée.

Mettez en pots.

Ratafia de fruits rouges

*500 g de cerises, 250 g de groseilles, 250 g de framboises,
1/4 de l d'eau-de-vie, 3 clous de girofle, 3 grains de poivre
blanc, 150 g de sucre semoule.*

Lavez les fruits. Ecrasez-les, recueillez-en le jus au tamis et conservez une dizaine de noyaux de cerises (si vous aimez le parfum). Vous devez obtenir environ 0,5 l de jus. Mettez dans un bocal : le jus des fruits, l'eau-de-vie avec les épices concassées, les noyaux, le sucre. Bouchez. Laissez infuser



quatre semaines. Filtrez.
Mettez en bouteilles.

Variante

Vous pouvez également ajouter selon
votre goût 250 g de cassis.



Sirop de fruits rouges



*Fruits au choix (framboises, groseilles,
cassis), 1 kg de sucre par 500 g de jus,
2 dl d'eau.*

Faites bouillir les fruits dans l'eau
pendant 10 mn en les remuant.
Pressurez les fruits pour en extraire le
jus. Filtrez dans un linge. Versez dans
une bassine à confitures et ajoutez le
sucre. Mettez sur le feu. Portez à ébul-
lition. Après 3 ou 4 mn, écumez et ver-
sez dans un autre récipient. Laissez
refroidir et mettez en bouteilles.



Gentiane

Apéritif à la gentiane



La gentiane est considérée en Savoie et dans toutes les régions de montagne comme une véritable panacée : on l'emploie contre le manque d'appétit, les maux d'estomac et de ventre, voire la goutte et les hémorroïdes. Et effectivement son énorme racine à saveur amère et forte odeur est apéritive, tonique et fébrifuge. C'est le meilleur succédané du quinquina.

Quelques petits morceaux de racine de gentiane sèche (5 g environ), 1 l de vin blanc, 180 g de sucre (25 morceaux environ), 1/2 verre d'eau-de-vie.

Nettoyez, lavez et brossez la racine. Coupez-la en petits morceaux et mettez-la dans un bocal avec l'eau-de-vie pendant 2 jours. Ajoutez le sucre et le vin. Laissez macérer une douzaine de jours. Puis filtrez et mettez en bouteilles. Attendez quelque temps avant de déguster.

DR.



Groseille

Confiture de groseilles et autres fruits rouges



2 kg de groseilles, 500 g de fraises, 500 g de framboises, 500 g de cerises équeutées et dénoyautées, 2 kg de sucre.

Lavez les groseilles. Mettez-les dans une bassine avec un verre d'eau. Faites chauffer en remuant. Quand les grains sont bien éclatés, recueillez le jus (on peut presser légèrement au moulin à légumes, mais sans chercher à vouloir tout passer, car le jus doit rester limpide). Mettez ce jus avec le sucre dans la bassine. Portez à ébullition. Ajoutez alors les fraises, framboises et cerises, faites cuire 15 à 20 mn. Vérifiez la cuisson. Ecumez et mettez en pots.

Confiture de groseilles et fraises



2 kg de groseilles, 1,5 kg de fraises, 2 kg de sucre.

Lavez les groseilles. Mettez-les dans une bassine avec un verre d'eau. Faites chauffer en remuant. Quand les grains sont bien éclatés, recueillez le jus (on peut presser au moulin à légumes, mais sans chercher à vouloir tout passer, car le jus doit rester limpide). Mettez ce jus avec le sucre dans la bassine. Portez à ébullition, ajoutez les fraises et faites cuire 15 à 20 mn. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.



Gelée de groseilles

Pâte de coings, confiture d'abricots et gelée de groseilles sont « les trois glorieuses » des cuisinières prévoyantes.

Pour 1 kg de jus de groseilles : 1 kg de sucre, 2 verres (moyens) d'eau.

Lavez à grande eau les grappes de groseilles. Il est absolument inutile de les égrener. Egouttez-les. Mettez les fruits dans la bassine à confitures et ajoutez l'eau. Posez sur feu moyen. Avec une écumoire pressez les fruits de manière à les faire éclater en les brassant sans arrêt. Au bout de 8 à 10 mn, les grains de groseilles sont bien crevés et baignent dans leur jus. Filtrez ce jus à travers une passoire très fine. Pour obtenir une gelée parfaitement limpide, laissez le jus s'écouler naturellement. En revanche, si vous désirez aller plus vite, vous pouvez presser légèrement la pulpe des fruits avec le dos de l'écumoire : la gelée sera sans doute moins claire, mais non moins savoureuse et plus abondante. Pesez alors le jus obtenu. Préparez la quantité de sucre nécessaire. Versez le jus et le sucre dans la bassine. Remuez pour mélanger. Portez lentement à ébullition en remuant de temps en temps. Quand l'ébullition est franchement déclarée, comptez rigoureusement 3 mn de cuisson et retirez du feu immédiatement. Mettez en pots aussitôt.



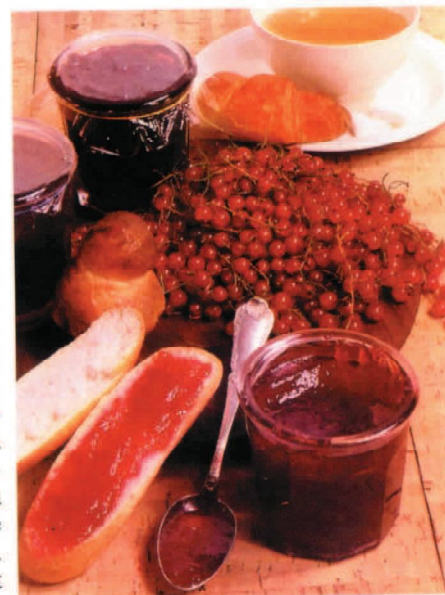
Gelée de groseilles à maquereau et cassis

2 kg de groseilles à maquereau, 1 kg de cassis en grappes, 3 verres d'eau. Pour 1,5 kg de jus obtenu : 1,5 kg de sucre.

Lavez les cassis, puis mettez les grappes dans une grande casserole avec un verre d'eau. Portez à ébullition en remuant fréquemment. Laissez bouillir 3 mn, puis recueillez

le jus en pressant au moulin à légumes (grille fine). Filtrez au tamis, si nécessaire. Mesurez ce jus (500 g environ). Procédez de même avec les groseilles. Mesurez également le jus (1 kg environ). Mélangez les jus de fruits dans la bassine à confitures. Ajoutez la quantité de sucre nécessaire. Portez lentement à ébullition, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous. Lorsque l'ébullition est franchement déclarée, comptez 3 mn de cuisson.

Vérifiez la prise de la gelée. Si nécessaire, prolongez la cuisson de 2 ou 3 mn avant de verser dans des pots.



Ratafia de groseilles

1 kg de groseilles rouges, 0,5 l d'eau-de-vie à 40°, 1 bois de cannelle, 1 clou de girofle, 200 g de sucre candi.

Lavez les groseilles et mettez-les dans une casserole avec 1 dl d'eau. Posez sur feu doux et chauffez jusqu'au premier bouillon tout en pressant avec le dos d'une écumoire pour faire éclater les fruits. Filtrez au tamis pour obtenir un jus limpide et clair (environ 3/4 de l). Versez ce jus dans un bocal, ajoutez l'eau-de-vie, la cannelle et le clou de girofle. Fermez hermétiquement et laissez macérer 1 mois. A ce moment, ajoutez le sucre candi. Fermez à nouveau le bocal



et laissez macérer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Filtrez et mettez en bouteilles.

Sirop de groseilles



Pour 500 g de jus de fruits (2/3 de groseilles rouges et 1/3 de cerises aigres) : 850 g de sucre.

Ecrasez ensemble les groseilles rouges pas trop mûres et les cerises aigres. Mettez dans un bocal et laissez fermenter 24 h.

Après ce temps, passez le tout au tamis en pressant fortement les fruits avec les mains pour en faire sortir tout le liquide. Pesez le jus et ajoutez le sucre.

Mettez sur le feu en remuant de temps en temps. Le sucre étant fondu, quand le sirop aura jeté 3 ou 4 bouillons, retirez-le du feu. Ecumez.

Laissez un peu refroidir et mettez en bouteilles. Le lendemain, bouchez les bouteilles et conservez dans un endroit frais.

Vin de groseilles



Pour 1 l de jus de groseilles : 600 g de sucre.

Dans une cuve, mettez votre cueillette de groseilles bien mûres. Ecrasez-les et laissez reposer la journée et la nuit. Le lendemain, exprimez tout le jus au travers d'une grosse toile. Mettez ce jus à part, et remouillez les marcs d'une quantité égale au jus retiré.

Laissez macérer une demi-journée. Exprimez à nouveau au travers de la toile. Mélangez les deux jus obtenus.

Ajoutez le sucre. Mettez le liquide dans un tonneau. Laissez fermenter. Quand la fermentation commence à faiblir, bouchez le tonneau.

Quelques jours après, débouchez le tonneau pour laisser s'échapper les gaz, puis rebouchez et au bout de quelques jours, soutirez votre vin en bouteilles dont vous ficellerez les bouchons.

G

groseille

Jasmin

Confiture de jasmin

500 g de fleurs fraîches de jasmin, 5 oranges, 1 citron, 1,5 kg de sucre, 1/2 de l d'eau.

Lavez les fruits en les brossant. Puis hachez-les finement en recueillant soigneusement le jus. Mettez les fruits dans la bassine avec l'eau et les pépins mis dans un nouet de mousseline. Faites bouillir 20 mn. versez le sucre et laissez cuire encore pendant 45 à 50 mn en remuant de temps en temps. 5 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les fleurs broyées au mortier dans la confiture. Ecumez alors et mettez en pots. Si vous employez du sucre pour confitures, comptez 5 mn de cuisson à partir de l'adjonction du sucre et mettez les fleurs à ce moment-là.



Ratafia de jasmin

250 g de fleurs fraîches de jasmin, 500 g de sucre, 1/3 de l d'eau, 1 l d'eau-de-vie à 40°.

Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez les pétales et laissez donner quelques bouillons. Retirez du feu, couvrez et laissez tiédir. Versez dans un bocal (2 l de contenance) pouvant être fermé hermétiquement. Ajoutez l'eau-de-vie. Remuez, bouchez, laissez macérer 20 jours. Filtrez, mettez en bouteilles. Laissez reposer 1 mois avant de consommer.

Kiwi

Confiture de kiwis et fraises

Le plus gros producteur de kiwis est la Nouvelle-Zélande. Mais ce fruit autrefois exotique est maintenant largement implanté en France, en particulier en Corse, en Dordogne, dans les Landes, le Lot-et-Garonne et le Roussillon. Le kiwi est une plante fragile, sensible aux gelées et nécessitant un arrosage estivale. C'est un arbuste étonnant qui peut pousser de 15 à 20 cm par jour à certaines périodes et porter une énorme quantité de fruits sur des branches à l'aspect chétif.

500 g de kiwis, 1 kg de fraises, le jus de 2 citrons verts, 1,250 kg de sucre, 2 dl d'eau.

Lavez et équeutez les fraises. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles au-dessus d'un récipient pour recueillir le jus. Dans la bassine à confiture, mettez le sucre, l'eau, le jus des kiwis, portez à ébullition. Dès que le sirop bout et forme des bulles à la surface, jetez-y les fraises, faites cuire pendant 10 mn en remuant souvent, avec précaution pour ne pas écraser les fruits. Retirez les fraises à l'aide d'une écumoire, mettez les kiwis dans le sirop et laissez cuire 10 mn. Au bout de ce temps, remettez les fraises et ajoutez le jus des citrons. Faites cuire encore 10 mn ce mélange à feu doux en écumant si besoin est. Vérifiez la cuisson.

Mettez en pots en présentant joliment fraises et kiwis.



Lait

Confiture de lait

Pour changer des confitures aux fruits d'été, d'automne ou d'hiver, essayez cette confiture de lait qui séduira tous les gourmands, petits et grands. En Amérique du Sud et plus particulièrement en Argentine, pays d'élevage à grande échelle, c'est une confiture très courante que l'on fabrique avec du lait bien crémeux, et le même poids de sucre. Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser du lait déjà concentré.

2 l de lait entier, 2 kg de sucre, parfum : vanille, café...

Mélangez le lait chaud et le sucre. Versez dans un récipient non émaillé, passé sous l'eau froide et non essuyé. Faites cuire lentement et remuez souvent. Attention de ne pas faire attacher la confiture. Laissez-la épaissir doucement : elle doit prendre la couleur et la consistance des caramels mous.



Mandararine

Confiture de mandarines

Sur les marchés français, les mandarines semblent avoir cédé la place aux clémentines sans pépins. On peut pourtant préférer le goût de ces fruits ensoleillés qui n'apparaissent autrefois que sur les tables de fêtes.

1 kg de mandarines, 850 g de sucre, 1 verre d'eau.

Prenez des mandarines à peau fine adhérant bien à la pulpe. Lavez-les et épluchez-les.

Jetez les écorces dans une grande quantité d'eau bouillante. Laissez bouillir 5 mn. Egouttez-les et coupez-les avec des ciseaux en fines lanières.

Otez soigneusement la peau blanche qui adhère à la pulpe. Séparez les mandarines en tranches.

Enlevez les pépins et recueillez-les dans un sachet de mousseline.

Pesez alors les mandarines.

Mettez le même poids de sucre et l'eau dans la bassine.

Faites chauffer en remuant jusqu'à ébullition.

Mettez les écorces, les mandarines et les pépins.

Laissez bouillir 45 à 50 mn.

Les fruits sont devenus transparents et le sirop assez consistant.

Retirez du feu, enlevez le sachet de mousseline, mélangez une dernière fois et mettez en pots.

M

man-
darine

Confiture de mandarines et pommes

1 kg de pommes, 1 kg de sucre, 1/4 de l d'eau, 1 kg de mandarines bien fermes, 300 g de cassonade.

Epluchez et coupez les pommes, faites-les cuire avec l'eau et le sucre pendant 20 mn.

Epluchez les mandarines, supprimez les pépins et les peaux blanches, coupez-les en tranches en recueillant le jus.

Ajoutez les mandarines aux pommes avec 300 g de cassonade et faites cuire le tout pendant 30 mn. Mettez en pots et couvrez.



Sirop de mandarines

1 kg de mandarines bien fermes non traitées sans pépins, 750 g de sucre en morceaux, 0,5 l d'eau.

Lavez et brossez les mandarines, récupérez leur zeste à l'aide d'un couteau économiseur. Finissez d'éplucher les fruits et passez-les à la centrifugeuse pour obtenir environ 0,5 l de jus. Faites un sirop « au perlé » avec le sucre et l'eau : de grosses perles rondes se forment à la surface du sirop. Ajoutez à ce moment le jus des fruits, remettez sur le feu et faites bouillir 2 mn à gros bouillons. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

M

Marron

Confiture de marrons

2 kg de marrons, 1 gousse de vanille, 1 feuille de laurier, 1 kg de sucre par kg de purée cuite.

Incisez les marrons sur tout le pourtour et mettez-les 7 mn dans de l'eau bouillante. Enlevez-les au fur et à mesure pour les éplucher plus facilement. Mettez les fruits épluchés dans une bassine à confiture, recouvrez-les d'eau, ajoutez le laurier et faites cuire jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement. Réduisez les marrons en purée très fine et lisse et pesez-la. Prenez le même poids de sucre et faites un sirop avec un verre d'eau pour 1 kg de sucre. Quand le sirop est « au perlé », ajoutez la purée. Mélangez bien. Faites cuire en remuant souvent pendant environ 15 mn. Mettez en pots.



Melon

Confiture de melon en dés

2 kg de pulpe de melon, 1 kg de sucre, 2 verres d'eau, 1 gousse de vanille, 1 zeste de citron, 2 cuil. à soupe de rhum.

Coupez les melons bien mûrs en 4. Retirez les graines, puis pelez-les. Coupez la pulpe en gros cubes. Dans une bassine, mettez l'eau et le sucre. Faites fondre sur feu modéré jusqu'au premier bouillon. Ajoutez alors les cubes de melon, réglez le feu pour obtenir une ébullition constante et douce. Au bout de 30 mn environ, ajoutez la gousse de vanille fendue et le zeste de citron, retirez-les 15 mn plus tard. Vérifiez la cuisson, ajoutez le rhum quand la confiture est cuite.

Confiture de melon aux framboises

1,5 kg de chair de melon (pas trop mûr), 500 g de framboises, 1 kg de sucre, 1 verre d'eau, 1 citron non traité.

Mettez le sucre dans la bassine avec un verre d'eau (dont quelques morceaux frottés sur le citron). Faites chauffer lentement. Lorsque le sucre est dissous et que le sirop bout, ajoutez la chair du melon. Faites cuire 15 mn sans cesser de remuer. Ajoutez alors les framboises lavées et séchées sur papier absorbant, continuez la cuisson jusqu'au perlé. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.





Menthe

Liqueur de menthe



250 g de feuilles fraîches de menthe poivrée, 1 l d'eau-de-vie à 40°, 1 kg de sucre en morceaux, 0,5 l d'eau, 1 cuil. à soupe de sirop de menthe.

Lavez, égouttez puis séchez les feuilles. Mettez-les à macérer pendant une semaine dans l'eau-de-vie dans un bocal hermétique. Filtrez. Avec le sucre et l'eau, préparez un sirop léger (1 mn d'ébullition). Laissez tiédir. Versez l'eau-de-vie. Colorez avec le sirop. Lavez, ébouillantez et laissez bien égoutter les bouteilles avant d'y mettre la liqueur. Bouchez.

Gelée de menthe



1 kg de pommes reinettes lavées, 2 l d'eau, 3 branches de menthe fraîche, 2 kg de sucre environ (1 kg pour 1 l de jus de pomme), 3 citrons, 3 cuil. de menthe fraîche hachée.

Coupez les pommes en morceaux sans retirer cœurs et pépins. Mettez-les dans une casserole avec l'eau et la menthe. Couvrez et faites bouillir doucement pendant 45 mn. Filtrez pour recueillir un jus limpide. Ajoutez le sucre et le jus des citrons. Faites cuire environ 20 mn. Laissez tiédir la gelée et ajoutez les feuilles de menthe hachées. Remuez et mettez en pots.

Mûre



Confiture de mûres

Comme les framboises sauvages, les mûres ont toujours fait l'objet de cueillettes occasionnelles, confitures et gelées restant des produits de consommation familiale.

Pour 1 kg de purée de mûres : 1 kg de sucre, 1 gousse de vanille, quelques mûres encore rouges.

Lavez soigneusement les mûres. Egouttez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Passez les fruits au presse-purée. Les quelques mûres rouges permettent à cette confiture de « prendre ».

Mettez les fruits et la gousse de vanille dans une bassine à confitures. Laissez cuire en remuant fréquemment. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.

Confiture de mûres et coings

500 g de coings, 100 g de mûres, 500 g de sucre pour confitures, 2 cuil. à soupe de jus de citron, 1 dl d'eau.

Pelez les coings et coupez-les en dés. Disposez-les dans une jatte en verre avec l'eau et le jus de citron. Pour cette recette, la cuisson se fait au micro-ondes. Faites cuire 10 mn. Retirez les coings à l'écumoire, ajoutez le sucre au jus de

cuisson et faites cuire 7 mn. Remettez les coings, ajoutez les mûres et faites cuire à nouveau 5 mn. Mettez en pots et couvrez-les.

Gelée de mûres

Pour 1 l de jus de mûres : 1 kg de sucre.

Lavez les mûres, faites-les éclater dans une bassine mise sur le feu, en les écrasant avec une spatule. Versez sur un tamis fin ou dans une étamine et laissez couler le jus. Pesez-le et mesurez le même poids en sucre. Faites chauffer le tout jusqu'à ébullition. Maintenez-la 20 mn en remuant de temps en temps. Ecumez, vérifiez la consistance et mettez en pots.

Liqueur de mûres

1 kg de mûres, 1 bol de framboises, 1 bol de groseilles rouges, 750 g de sucre cristallisé, 1,5 l d'eau-de-vie à 50°.

Ecrasez les fruits pour en extraire 1 l de jus. Ajoutez le sucre et laissez fondre un peu. Ajoutez ensuite l'eau-de-vie. Conservez 3 semaines en remuant de temps à autre pour finir de fondre le sucre et filtrez avant de mettre en bouteille.

Sirop de mûres

2 kg de mûres bien noires, 1 kg de sucre environ, 1 verre d'eau.

Lavez les mûres et mettez-les dans une bassine à confitures avec l'eau. Faites-les cuire pendant 5 à 10 mn sur feu vif. Passez-les à la moulinette ou dans une centrifugeuse pour recueillir le jus. Laissez ce jus décanter pendant 1 nuit au frais. Au bout de ce temps, filtrez-le, pesez-le et mettez-le dans la bassine à confitures avec une fois et demie son poids de sucre. Portez à ébullition et laissez cuire 5 mn en remuant. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Myrtille

Confiture de myrtilles

Dans toutes les régions de grande production (Auvergne, Ardèche, Vosges...), les myrtilles (ou airelles) sont l'objet d'un commerce très important. Les fabricants de confitures fonctionnent un peu comme les viticulteurs et emploient en été des saisonniers (qui deviendront vendangeurs en automne) chargés de cueillir les fruits avec le peigne en bois traditionnel. Seule différence : ils ne sont pas propriétaires des bois et terrains sur lesquels s'effectue la récolte mais réservent le droit de cueillir les myrtilles auprès de l'Etat ou des pro-



priétaires privés. La récolte est expédiée dans toute la France et même exportée. Ainsi en pleine saison de cueillette un véritable pont aérien est créé entre l'Angleterre et l'aérodrome auvergnat d'Aulnat.

Pour 1 kg de myrtilles : 1 kg de sucre.

Triez et lavez soigneusement les myrtilles. Disposez-les dans une bassine avec le même poids de sucre et laissez macérer toute une nuit. Le lendemain, mélangez bien cette préparation, portez-la à ébullition et faites-la cuire 20 à 25 mn. Versez dans des pots.

Confiture de myrtilles au caramel

1 kg de myrtilles, 1 kg de sucre en morceaux, 2 verres d'eau.

Triez et lavez les myrtilles. Faites-les cuire dans une casserole à découvert à feu doux pendant 15 à 20 mn en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites sans s'écraser.

Par ailleurs, faites cuire le sucre jusqu'au caramel. Quand le caramel est bien doré, versez-le sur les myrtilles chaudes, continuez à mélanger sur feu doux. Vérifiez la cuisson et mettez en pots. Laissez refroidir avant de couvrir.



Nectarine

Confiture de nectarines, poires et fraises

1 kg de nectarines, 1 kg de fraises ou de framboises ou un mélange des 2, 1 kg de poires, 2,5 kg de sucre, 1 gousse de vanille, 1 jus de citron.

Dénoyautez les nectarines, coupez-les en tranches fines. Pelez les poires, coupez-les en quatre, retirez les coeurs et pépins, puis détaillez-les également en tranches. Lavez les fraises, ôtez les pédoncules, vérifiez les framboises, inutile de les laver si elles sont saines. Humectez le sucre avec de l'eau (3/4 l environ). Ajoutez la gousse de vanille fendue. Faites un sirop au boullé et ajoutez les poires et les nectarines préparées. Faites cuire environ 20 mn en remuant fréquemment. Ajoutez les framboises et/ou les fraises. Faites cuire environ 15 mn. Ajoutez le jus de citron et mélangez. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.

Variante : vous pouvez remplacer les nectarines par des pêches (que vous n'oublierez pas de peler) ou bien des brugnonns.



Noisette



Liqueur de noisettes



250 g de noisettes, 0,5 l d'eau, 0,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°, 400 g de sucre fin, 1/2 gousse de vanille ouverte.

Réservez une dizaine de noisettes, cassez les autres et faites-les griller entières. Broyez-les grossièrement et placez-les dans un bocal d'1,5 l hermétique. Versez dessus l'eau bouillante et laissez refroidir. Ajoutez alors l'eau-de-vie et la vanille. Laissez macérer 15 jours. A ce moment filtrez, ajoutez le sucre et les noisettes entières dans leurs coques. Fermez le bocal et secouez pour faire fondre le sucre. Laissez reposer encore 1 semaine. Décantez alors et mettez en flacon avec les noisettes entières.

Pâte de noisettes



125 g de poudre de noisettes, 0,5 l de jus d'orange frais, 125 g de sucre, 125 g de beurre, 125 g de noisettes décortiquées.

Dans une casserole, portez le jus d'orange sur feu doux. Ajoutez le sucre et la poudre de noisettes. Bien mélangez. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux. Mélangez à la spatule jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur. Ajoutez les noisettes concassées puis repétrissez la pâte dans 2 pots. Cette pâte se conserve huit jours au réfrigérateur.



Noix

Confiture de noix vertes de la Saint-Jean



Cette confiture de couleur très foncée à cause de la peau des noix est d'une délicate saveur douce amère.

2,5 kg de noix vertes, 1 cuil. à soupe de vinaigre, 1,8 kg de sucre cristallisé.

Otez de la pointe du couteau le petit pédoncule qui rattache la noix à sa branche. Puis transpercez les fruits de part en part avec une grosse aiguille à laine et déposez-les au fur et à mesure dans une jatte pleine d'eau fraîche. Entrez la jatte au bas du réfrigérateur pendant une semaine en changeant l'eau tous les jours. Versez alors dans une bassine à confiture le sucre et 75 cl d'eau. Posez sur feu moyen et portez à ébullition puis baissez le feu pour obtenir un sirop épais.

Pendant ce temps, égouttez les noix, séchez-les et émincez-les en tranches de 3 mm d'épaisseur. Versez-les dans un faitout avec le vinaigre, recouvrez-les d'eau fraîche et faites bouillir 5 mn sur feu moyen. Ecumez soigneusement, puis laissez égoutter complètement dans une passoire. Posez-les sur un torchon. Déposez-les à l'écumoire dans la bassine (attention aux éclaboussures de sirop brûlant !). Baissez le feu dès la reprise de l'ébullition et laissez encore frémir 45 mn. Éteignez et laissez tiédir. Versez dans des pots ébouillantés et séchés. Couvrez de paraffine.

Vin de noix



5 l de bon vin rouge, 40 noix vertes cueillies aux environs de la Saint-Jean, 2 verres à moutarde d'eau-de-vie, 500 g de sucre en poudre, 1 morceau de cannelle, 4 clous de girofle, 1 morceau de bois de réglisse.

Avec une aiguille à tricoter percez les noix de part en part. Coupez-les en quatre morceaux et mettez-les dans une toupine de grès ou une bonbonne en verre. Versez ensuite le vin, les épices et l'eau-de-vie. Bouchez le récipient et laissez macérer un mois et demi, en remuant de temps en temps. Filtrez.

Ajoutez le sucre et retransvasez dans la toupine ou la bonbonne. Laissez encore une semaine, puis mettez en bouteilles.

Vin de feuilles de noyer



Cette boisson se sert comme apéritif ou comme fortifiant. Les feuilles de noyer dont les effets thérapeutiques étaient reconnus par la médecine populaire étaient aussi utilisées en décoction (500 g de feuilles pour 3 l d'eau) dans un bain tiède pour soulager les jambes enflées.

10 feuilles de noyer, 2 oranges, 2 verres d'eau-de-vie, 1 l de vin, 200 g de sucre en poudre.

Laissez macérer les feuilles de noyer, cueillies de préférence le matin de la Saint-Jean, et le zeste des oranges dans l'eau-de-vie pendant 12 jours. Filtrez et ajoutez le vin sucré.



Oignon

Confiture d'oignons

La confiture d'oignons est l'exception qui confirme la règle. Pour une fois pas de fruit mais un légume pour cette confiture qui peut accompagner des viandes froides ou chaudes.

Pour environ 500 g : 600 g d'oignons grelots (frais ou congelés), 1 citron vert, 300 g de vergeoise blonde, 1 dl de vin blanc sec, 1 dl de vinaigre, 5 g de sel, 1/4 cuil. à café de poivre moulu.

Après avoir lavé le citron vert, prélevez le zeste, hachez-le finement et pressez le jus. Utilisez une casserole épaisse pour la cuisson. Mettez dans ce récipient les oignons (encore gelés si vous utilisez des oignons congelés), la vergeoise et le jus de citron vert. Faites cuire à feu doux d'abord, puis augmentez progressivement la source de chaleur jusqu'à obtenir un caramel clair. Mouillez alors avec le vin blanc, le vinaigre puis ajoutez le zeste de citron vert haché, le sel et le poivre.

Faites cuire doucement jusqu'à obtention de la consistance voulue. Mettez en pots.

Variante

Vous pouvez ajouter un peu de crème de cassis ou un demi verre de grenadine pour donner un goût encore plus raffiné. Il est aussi possible d'ajouter 2 pommes et 2 cuil. à soupe de raisins de Corinthe, et de remplacer le vin blanc par du vin rouge.

Orange

Apéritif à l'orange

2 oranges non traitées, 1 bouteille de bordeaux blanc, 1/4 l d'eau-de-vie blanche à 40°, 150 g de sucre candi, 1 bâton de cannelle, 1 clou de girofle.

Lavez et brossez soigneusement les oranges. Coupez-les en quatre.

Faites-les macérer, dans un récipient fermant hermétiquement, pendant une semaine, dans le vin blanc avec la cannelle et le clou de girofle.

Au bout de ce temps, filtrez, ajoutez l'alcool et le sucre candi.

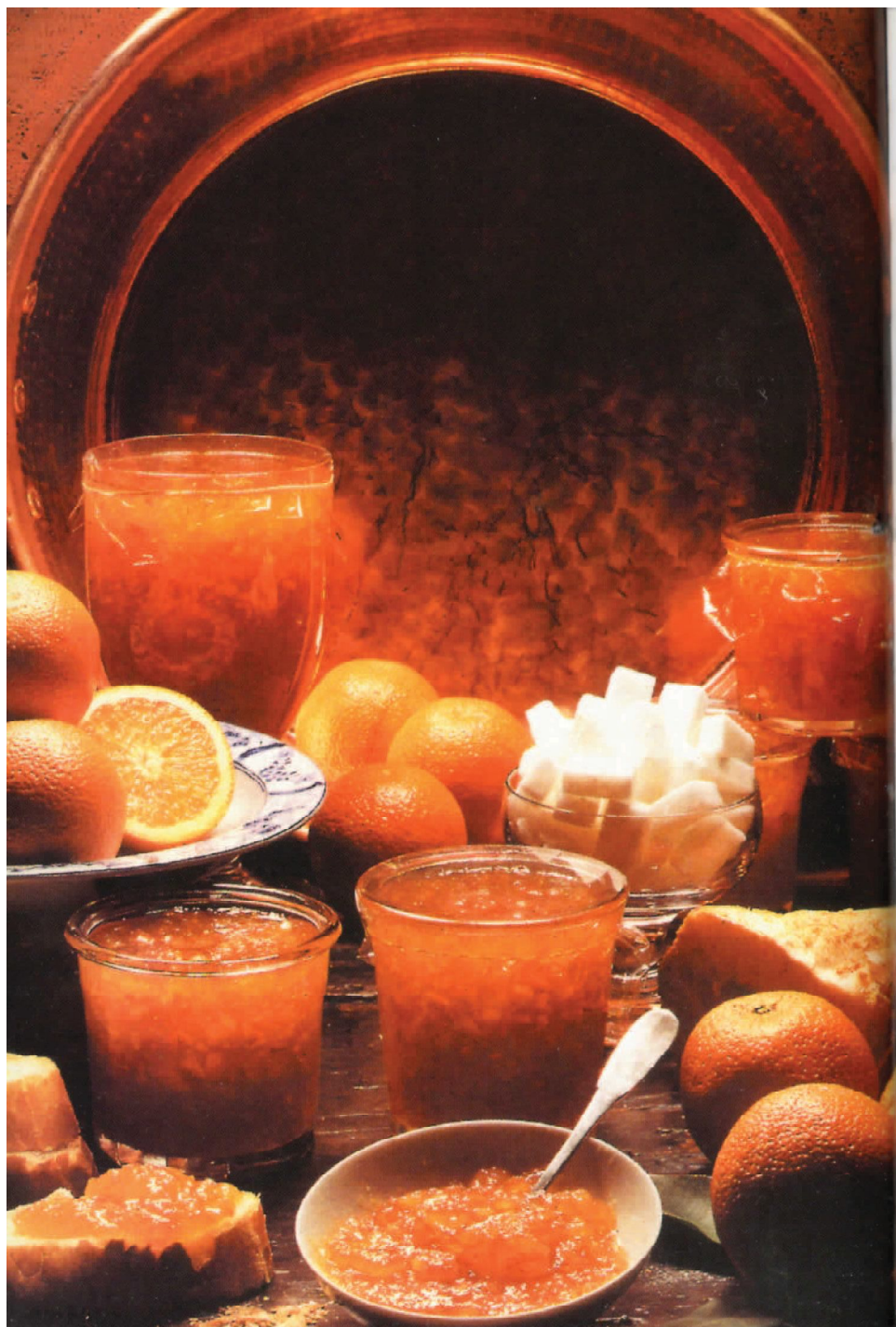
Laissez en attente jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous. Cet apéritif s'améliore en vieillissant.

Confiture d'oranges au pamplemousse et au citron

Jusqu'au début du XX^e siècle, l'orange était un produit de luxe qu'on offrait aux enfants pour Noël.

Les progrès des transports et de la conservation des denrées ont banalisé les agrumes qui gardent pourtant une forte image symbolique.

N'évoquent-ils pas immédiatement chaleur, lumière, soleil ?



3 oranges non traitées, 1 pamplemousse non traité, 1 citron non traité, 1,5 l d'eau, 1,5 kg de sucre en morceaux.

Lavez soigneusement les fruits, brossez-les puis coupez-les en morceaux. Réunissez les pépins dans un sachet en mousseline. Hachez finement les agrumes. Recueillez le jus qui peut s'écouler pendant cette opération. Dans une bassine, mettez les fruits hachés, le jus recueilli, l'eau et le sachet de mousseline puis faites bouillir 20 mn. Ajoutez le sucre. Faites bouillir à nouveau doucement, en remuant de temps en temps, pendant 45 mn environ. Ecumez si nécessaire. Mettez en pots.

Confiture d'oranges et mandarines

1 kg d'oranges à peau fine, 1 kg de mandarines à peau fine, 4 citrons à peau fine, 2 kg de sucre.

Lavez soigneusement les fruits en les brossant. Avec un couteau éplucheur, prélevez-en les zestes, puis détaillez-les en lamelles fines, à l'aide de ciseaux. Pour ôter l'excès d'amertume, mettez les zestes dans une casserole avec 1 l d'eau froide, portez à ébullition, égouttez-les et rafraîchissez-les. Pressez le jus des citrons. Coupez les oranges et les mandarines en petits morceaux en éliminant une partie seulement des peaux blanches. Réunissez les pépins, s'il y en a, dans un sachet en mousseline. Dans la bassine à confitures, mélangez le sucre, le jus des citrons, la chair des oranges et des mandarines, les zestes et les pépins. Portez doucement à ébullition, faites cuire à petit feu en remuant de temps en temps, pendant 45 mn environ. Vérifiez la cuisson. Retirez les pépins et mettez en pots.

Curaçao ou liqueur d'écorces d'oranges

5 écorces d'oranges, 350 g de sucre, 75 cl d'eau-de-vie, 0,5 l d'eau, rhum.

Faites sécher les écorces d'oranges jusqu'à ce qu'elles se

cassent. Mettez-les alors dans un flacon avec du rhum pour les baigner. Laissez macérer 1 mois à 6 semaines. Filtrez le rhum. Faites un sirop avec l'eau-de-vie, le sucre et l'eau. Quand ce sirop a bouilli 5 mn, faites-le refroidir puis ajoutez-y le rhum filtré.

Écorces d'oranges confites

6 oranges, 500 g de sucre.

Lavez les écorces. Faites-les macérer pendant 3 jours dans l'eau froide. Changez l'eau et faites-les bouillir quelques minutes. Quand les écorces sont cuites, couvrez-les d'eau fraîche, ajoutez le sucre. Faites cuire à feu très doux jusqu'à réduction complète du sirop. Faites sécher sur une grille à l'air.

Liqueur d'orange



1 l d'eau-de-vie blanche à 40°, 500 g de sucre candi, 3 belles oranges non traitées, 1 gousse de vanille.

Lavez-les oranges, brossez-les sous le robinet. Dans un grand bocal fermant hermétiquement (bocal à conserve par exemple), mettez les oranges non pelées dans l'alcool, le sucre et la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Pendant 2 mois, exposez au soleil 2 h par jour. Quand le sucre candi est fondu, retirez les oranges et la vanille qui ont perdu tout leur parfum et mettez en bouteilles. Laissez vieillir 6 mois avant de consommer.

Marmelade d'oranges



Cette recette d'origine anglaise, très économique et avantageuse, n'offre aucune difficulté de fabrication. Il faut simplement du soin et... un peu de patience car elle se réalise en trois opérations réparties sur trois jours. Comme dans toutes les marmelades, les fruits sont divisés ici en petits mor-



ceaux. La petite histoire ajoute que cette confiture aurait été inventée pour Marie Stuart.

12 belles oranges à peau fine, 3 kg de sucre, 2 citrons, 2 dl d'eau.

Le premier jour, lavez les fruits à l'eau froide en les brossant soigneusement, puis essuyez-les. Pressez ces fruits et réservez-en le jus.

Recueillez les pépins et enfermez-les dans un sachet de mousseline qui restera dans la marmelade pendant toute sa préparation. Hachez grossièrement les écorces d'oranges et de citrons.

Réunissez jus des fruits, écorces hachées et sachet de mousseline dans une bassine à confitures. Ajoutez l'eau et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le deuxième jour, faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps ; quand l'ébullition est atteinte, maintenez-la doucement pendant 50 mn. Laissez encore reposer une nuit.

Le troisième jour, ajoutez le sucre, laissez-le se dissoudre pendant 3 h environ.

Au bout de ce temps, portez une dernière fois à ébullition en remuant de temps en temps et laissez bouillir doucement pendant 1 h.

Vérifiez la prise en gelée, retirez le sachet de mousseline et mettez en pots.

Oranges glacées

12 oranges, 500 g de sucre, 1 l d'eau.

Epluchez les oranges en ayant soin de ne pas meurtrir le fruit. Divisez-les en quartier.

Enlevez la peau blanche et placez les tranches sur un tamis pendant quelques heures pour les faire dessécher.

Lorsqu'elles sont bien sèches, plongez-les dans un sirop au cassé (à 39°) fait avec 500 g de sucre et 1 l d'eau.

Retirez les fruits avec des brochettes (à raison d'une brochette par quartier).

Suspendez pour faire sécher et durcir les oranges.

Sirop d'oranges



15 oranges, le zeste de 2 citrons, 750 g de sucre.

Préparez 1 l de jus d'oranges, ajoutez le sucre.

Chauffez sans ébullition en ajoutant le zeste râpé de 2 citrons.

Passez ce sirop à la mousseline et faites refroidir.

Mettez ensuite en flacon.

Vin d'orange



En Provence, un certain nombre de boissons alcoolisées sont traditionnellement confectionnées dans les familles : le pastis, des vins aromatisés (orange, coing, camomille, framboise, romarin, sauge), du vin cuit véritable (par surfermentation du moût, chez ceux qui font leur vin) ou du vin cuit « cru » (par fermentation et ajout de caramel).

On prépare aussi toutes sortes de liqueurs, notamment de génépi en Haute-Provence, d'amande, de coing, de noyaux d'abricots et de pêches, etc.

D'autres liqueurs sont obtenues par mélanges d'eaux-de-vie et fruits ou plantes diverses : eau de sauge, eau de coing, imitation de cointreau ou de chartreuse.

5 oranges amères non traitées (bigarades), 1 kg de sucre, 5 l de vin blanc, 1 l d'eau-de-vie, 1 gousse de vanille, 1 clou de girofle.

Coupez les oranges entières en rondelles.

Laissez macérer 15 jours dans le liquide sucré et épicé. Filtrez et mettez en bouteilles.

Variantes

Ajoutez un bâton de cannelle ou mettez 1 cuil. à café de thé.



Pamplemousse

Confiture de pamplemousses

Alors qu'il est présent toute l'année dans les rayons de fruits et légumes, c'est surtout pendant la saison froide que le pamplemousse déploie ses charmes irrésistibles. Avec sa robe d'or, son acidité tonique, sa fraîcheur sucrée et ensoleillée (et son précieux stock de vitamine C), il devient le roi du fruits.

1 kg de pamplemousses, 1,5 l d'eau, 2 kg de sucre environ.

1^{er} jour : lavez les fruits, coupez-les en fines tranches avec un couteau scie et coupez les tranches en petits morceaux.

Déposez-les dans une grande bassine. Réunissez les pépins dans un nouet de mousseline.

Ajoutez l'eau et laissez reposer jusqu'au lendemain.

2^e jour : videz dans la bassine à confiture, portez à ébullition pendant 45 mn.

Reversez dans la terrine.



3^e jour : enlevez les pépins. Pesez et ajoutez 1,3 kg de sucre par kg de mélange.

Mettez le tout dans la bassine.

Faites cuire jusqu'à ce que la confiture soit prise (45 mn environ). Mettez en pots.

Confiture de pamplemousses et oranges

Riche en pectine, l'écorce du pamplemousse peut être utilisée pour aider à prendre les confitures de fruits qui figent mal (poires, framboises, mangues...). Il faut l'enfermer dans un nouet de mousseline avec les pépins pour pouvoir l'enlever facilement après la cuisson. Le jus du pamplemousse pourra être utilisé à la place du jus de citron pour renforcer l'acidité.

4 pamplemousses, 1 kg d'oranges, 1 kg de sucre.

Epluchez les pamplemousses, coupez-les en tranches fines puis recoupez chaque tranche en morceaux. Coupez les oranges en deux, et extrayez le jus. Faites fondre le sucre dans ce jus sur feu doux.

A ébullition, ajoutez la pulpe de pamplemousses.

Faites cuire 20 mn en remuant fréquemment.

Mettez en pots.

Sirop de pamplemousses

6 pamplemousses, 1 kg de sucre, 1 citron.

Coupez les pamplemousses en deux et pressez-les pour en recueillir le jus. Passez-le au chinois (passoire fine).

Ajoutez le zeste de citron.

Laissez reposer 24 h et passez de nouveau.

Mettez dans une casserole inoxydable avec le sucre. Portez à ébullition et faites bouillir 3 mn.

Laissez refroidir et mettez en bouteilles. Bouchez bien et conservez au frais.

Pastèque

Confiture de pastèque à l'orange ou au citron

Pour 1 kg de pastèque à confitures ou citre (1 kg de pastèque épluchée s'obtient avec environ 2 kg de pastèque fraîche) :

250 g d'oranges ou de citrons (gros et juteux),
700 g de sucre.

Coupez les oranges en tranches (avec leur peau) et la pastèque épluchée en lamelles très fines.

Faites-les macérer dans le sucre toute la nuit.

Mettez à cuire, à feu doux, très longtemps, au moins 1 h 30.

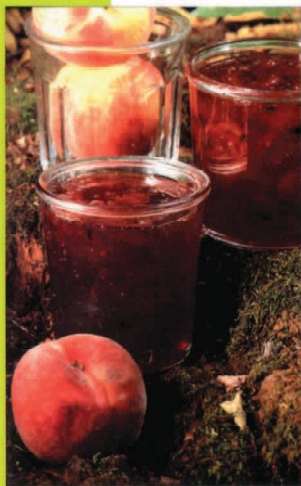
Vérifiez la cuisson, mettez en pots.



Pêche

Confiture de pêches

Pêches blanches, pêches jaunes, pêches de vigne, brugnons... autant de péchés de gourmandise en perspective. La pêche se marie avec tous les fruits auxquels elle prête généreusement sa délicatesse.



2 kg de pêches épluchées et dénoyautées, 2 kg de sucre, 1/2 l d'eau, 1 verre à liqueur de kirsch.

Choisissez des pêches mûres à point. Plongez-les quelques secondes dans de l'eau bouillante pour les éplucher plus facilement. Coupez chaque pêche en quatre en retirant le noyau. Pesez les fruits. Mettez la même quantité de sucre que de fruits dans une bassine avec l'eau. Faites un sirop au boulé. Ajoutez les pêches à ce moment. Remuez très délicatement avec l'écumoire pendant la cuisson des fruits, afin de ne pas les écraser, mais il ne faut tout de même pas que la confiture attache à la bassine. Quand les fruits sont cuits (20 à 30 mn), retirez-les avec l'écumoire et répartissez-les dans les

pots. Faites concentrer encore le jus de la confiture à petite ébullition pendant 10 mn environ. Retirez du feu, ajoutez le kirsch et remplissez les pots.

Confiture de pêches à l'orange

15 pêches moyennes, 6 petites oranges à peau fine non traitées, 1,25 kg de sucre, 2 tasses d'eau.

Pelez les pêches, coupez-les en morceaux. Râpez le zeste de 4 oranges. Pelez les oranges, coupez-les en morceaux. Mélangez le sucre, l'eau, les pêches, les oranges, les zestes. Faites cuire 30 à 40 mn environ. Vérifiez la cuisson. Mettez en pots.

Confiture de pêches au cassis

500 g de pêches, 500 g de cassis, 2 cuil. à soupe de jus de citron, 1 kg de sucre gélifiant.

Lavez et équeutez les cassis. Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Mettez les fruits dans un faitout avec le sucre et le jus de citron. Laissez macérer. Lorsque le sucre est complètement dissous, faites cuire à plein feu en comptant 5 à 6 mn à partir de l'ébullition franche. Retirez du feu et mettez en pots.

Confiture de pêches au citron

3 kg de pêches environ (permettant d'obtenir 2 kg de fruits épluchés et dénoyautés), 1,6 kg de sucre, 1 citron.

Plongez les pêches dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes pour les éplucher plus facilement. Retirez les noyaux. Recoupez les demi-fruits en 2 ou 4 selon leur grosseur. Préparez un sirop « à la nappe » : mettez 1/2 l d'eau par kg de sucre. Faites bouillir doucement sans remuer, puis maintenez l'ébullition pendant 7 à 8 mn à partir du moment où tout le sucre est fondu ; après avoir plongé l'écumoire dans le sirop, elle reste recouverte d'une « nappe » brillante de sirop. Mettez les morceaux de pêches. Laissez cuire 10 mn environ. Préparez le citron : coupez-le en tranches de 1/2 cm environ, puis recoupez ces tranches

P

pêche

en petits cubes réguliers. Ajoutez le citron à la confiture et laissez cuire encore environ 10 mn. A ce moment, retirez les fruits. Laissez concentrer le sirop jusqu'au « boulé » (si on souffle à travers l'écumoire qui vient d'être trempée dans le sirop, il se forme des bulles). Remettez les fruits pendant 5 mn à feu doux, écumez, mettez en pots.

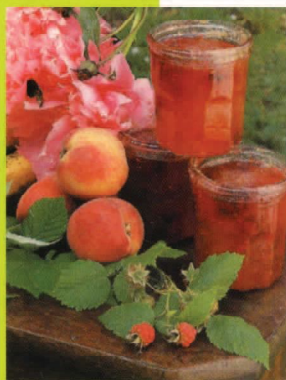
Remarque : les pêches ne doivent pas être trop écrasées.

Confiture de pêches au rhum

2 kg de pêches jaunes, 1,8 kg de sucre cristallisé, 1 dl de rhum.

Plongez les pêches quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, retirez-les aussitôt, pelez-les et coupez-les chacune en 8 quartiers, en éliminant les noyaux.

Pesez les fruits et prévoyez 800 g de sucre par kg de fruits. Mettez les fruits dans une terrine en alternant par couches avec le sucre. Ajoutez le rhum, couvrez avec un linge propre et laissez macérer 12 h. Versez alors le contenu de la terrine dans une bassine sur feu doux. Laissez cuire à petit feu pendant 30 mn jusqu'à ce que les pêches deviennent dorées et le sirop épais. Écumez au fur et à mesure. Mettez dans des pots ébouillantés et séchés. Fermez à chaud et retournez jusqu'à complet refroidissement.



Confiture de pêches aux bananes et aux framboises

2 kg de pêches, 3 bananes, 200 g de framboises, le jus d'1 citron, 1,5 kg de sucre cristallisé.

Epluchez et dénoyautez les pêches, coupez-les en lamelles et mettez-les à macérer dans une terrine avec le sucre et le jus de citron pendant au moins 12 h. Mettez alors les pêches et leur jus de macération dans la bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire 15 mn. Pelez et écrasez les bananes ; ajoutez-les aux pêches, laissez cuire encore 15 mn. Ajoutez enfin les framboises et faites cuire à nouveau 10 mn. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.





Confiture de pêches et abricots

1 kg de pêches, 1 kg d'abricots, 1 citron, 1,5 kg de sucre.

Dénoyotez les fruits et faites-les macérer 12 h dans le sucre et le jus du citron. Mettez à cuire sans ajouter d'eau et faites bouillir doucement 30 mn environ. Remuez pendant la cuisson.

Confiture de pêches et melon

750 g de pêches jaunes, 250 g de melon très mûr, 1 kg de sucre gélifiant.

Ecrasez les pêches épluchées et coupez la chair du melon en très petits morceaux. Dans une bassine, faites macérer les fruits avec le sucre pendant 3 à 4 h. Mettez à cuire à feu très vif. Quand l'ébullition est franche, comptez 5 mn. Mettez en pots.

Confiture de pêches, abricots et prunes

500 g de pêches, 500 g d'abricots, 500 g de reines-claude, 500 g de mirabelles, 1,5 kg de sucre.

Faites macérer les fruits dénoyautés 12 h dans le sucre. Le lendemain, mettez tout à cuire sans ajouter d'eau et faites bouillir doucement 30 mn environ. Remuez souvent. Quand la confiture est prise, mettez en pots.

Vin de feuilles de pêcher

100 g de feuilles de pêcher cueillies en août, 35 morceaux de sucre, 1 l de vin rouge, blanc ou rosé, 1 verre d'eau-de-vie.

Laissez macérer les feuilles avec le vin, le sucre et l'eau-de-vie. Mélangez bien. Placez le bocal pendant 4 jours dans un endroit ensoleillé. Brassez le mélange tous les jours. Filtrez le vin et mettez en bouteille. Ce vin se boit deux mois après.

P

pêche

Poire



Confiture de poires à la vanille

2 kg de poires à chair ferme, 1,5 kg de sucre, 2 verres d'eau, 1 citron (zeste en ruban et jus), 1 gousse de vanille.

Pelez les poires, coupez-les en quartiers en retirant coeurs et pépins. Placez-les au fur et à mesure de l'épluchage dans une jatte contenant de l'eau fraîche. Quand elles sont toutes préparées, blanchissez-les puis égouttez-les. Faites fondre le sucre dans deux verres d'eau. Au premier bouillon, ajoutez une gousse de vanille fendue, les poires, le jus d'un citron et le zeste, et faites cuire à feu vif environ 45 mn. Retirez le zeste avant de mettre en pots.

Confiture de poires au gingembre

« La lousse-bonne est une grosse poire très longue... Elle vient de la terre des Essars, en Poitou : la dame du lieu se nommait Louise, laquelle avait une amitié particulière pour ce fruit qui lui a mérité le nom de lousse-bonne. » affirme Melet en 1675 dans son *Abrégé des bons fruits*.

En 1690, le créateur du potager de Versailles, La Quintinye écrivait dans ses instructions pour les jardins fruitiers et potagers : « La lousse-bonne plaît beaucoup à sa Majesté (Louis XIV), pourvu qu'elle ait toute la bonté qu'elle peut avoir... »

poire

Il existe aussi une variété de poires nommée la « bonne-louise ». Voici la raison de cette appellation : à Avranches, vers 1830, monsieur de Longueval voulut faire goûter à son ami, l'abbé de Berryais, savant piqué de pomologie, une poire qu'il venait de créer. L'abbé savoura le fruit et s'adressa à madame de Longueval : « Cette nouvelle poire est si parfaite, Madame, que je vous demanderai la permission de lui appliquer le surnom qu'ici chacun vous donne et de la nommer 'bonne-louise' ».

3 kg de louses-bonnes, 2,5 kg de sucre, le jus de 1 citron, 1/2 boule de gingembre.

Epluchez les poires, coupez-les en morceaux et mettez-les à macérer pendant une nuit avec le sucre et le jus de citron. Egouttez les fruits et faites cuire le jus pendant 10 mn. Mettez les fruits et le jus dans une bassine à confitures avec le gingembre râpé, faites cuire 30 mn à feu doux à partir de l'ébullition. Vérifiez la cuisson, mettez en pots.

Confiture de poires et de melon

2 beaux melons, 4 poires williams, 1 kg de sucre pour confitures, 1 citron, 1 gousse de vanille.

Ouvrez les melons, éliminez les graines et les fibres. Prélevez la pulpe et coupez-la en gros dés. Pelez les poires, éliminez les parties dures du centre et les pépins, puis coupez-les en petits dés. Mettez les dés de melons et de poires (pas plus de 1 kg de fruits, sinon ajustez le poids de sucre) dans un grand saladier avec le sucre en couches alternées. Ajoutez le jus de citron et la gousse de vanille fendue en 2 en l'enfouissant bien. Laissez macérer 12 h, en mélangeant de temps en temps. Au bout de ce temps, versez le contenu du saladier dans une bassine et portez sur feu vif en mélangeant. Dès que l'ébullition commence, comptez 5 mn de cuisson. Ecumez et mélangez pendant la cuisson. Dès que les fruits sont cuits, ôtez la vanille, puis retirez-les à l'écumoire et réduisez-les en purée au robot. Reversez la purée dans la bassine et délayez mais sans recuire. Mettez en pots, laissez refroidir et couvrez 24 h après.



Confiture de poires, pommes et prunes

1,250 kg de pommes précoces bien mûres, 1,250 kg de poires williams ou guyot, 750 g de reines-claudes, 2,5 kg de sucre, 1 verre d'eau.

Epluchez les poires et les pommes. Coupez les fruits en cubes. Dénoyautez les prunes. Mettez les fruits et le sucre dans une terrine. Laissez macérer au frais pendant quelques heures en remuant de temps en temps. Versez le tout dans une bassine et faites cuire pendant 30 à 40 mn en remuant souvent. Ecumez, mettez en pots et laissez refroidir avant de couvrir.

Miel de poires

1 kg de poires pas très mûres, 500 g de sucre.

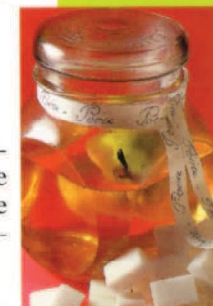
Lavez les poires. Otez les queues, les coeurs et les pépins sans les éplucher. Râpez les fruits. Ajoutez le sucre au fur et à mesure. Mettez le tout dans une bassine et faites cuire doucement en remuant de temps en temps pendant 1 h environ.

Liqueur de poires williams

A. Leroy dans le *Dictionnaire de pomologie* (1869) affirme que le poirier williams porte le nom du créateur de cette variété, un pépiniériste de la banlieue londonienne. On tire de cette poire un alcool au parfum agréable, commercialisé sous le nom de williamine.

1 l d'eau-de-vie (40°), 1 grosse poire williams à parfait état de maturité, 300 g de sucre semoule, 1 verre d'eau-de-vie de poire.

Choisissez pour préparer cette liqueur un bocal à large embouchure. Mettez la poire entière et l'eau-de-vie blanche. Fermez par un bouchon de liège. Pendant 1 mois, laissez le flacon et sa poire le plus souvent possible au soleil. Ajoutez le sucre. Laissez macérer jusqu'à dissolution du sucre (3 mois). Ajoutez alors l'eau-de-vie de poire.



P

poire

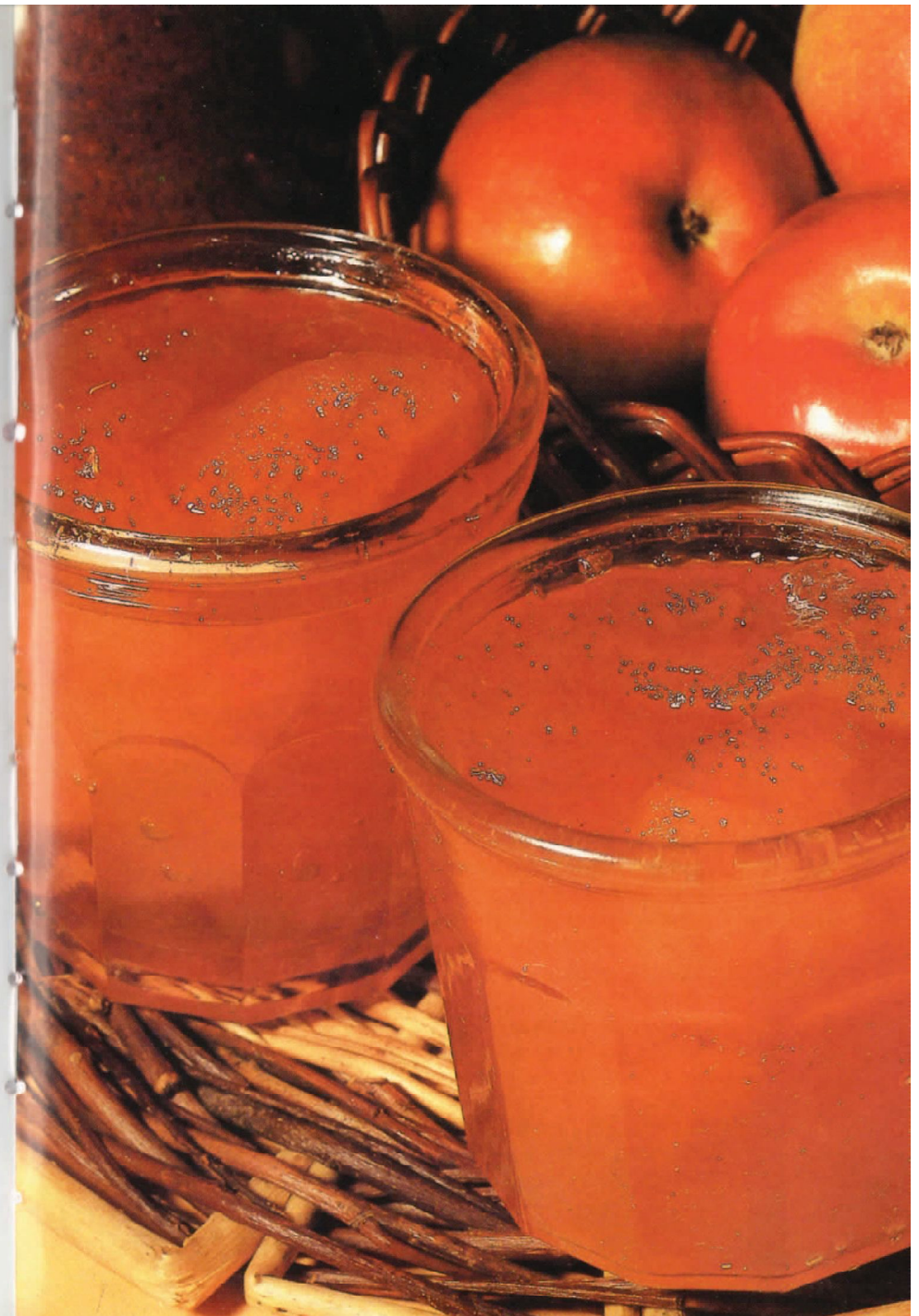
Pomme

Confiture de pommes au caramel

3 kg de pommes reinettes, 850 g de sucre en morceaux par kg de pommes, 200 g de raisins secs, 2 cuil. à soupe de rhum.

Faites tremper les raisins secs dans le rhum. Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers pour les évider facilement puis émincez-les en tranches épaisses. Comptez 850 g de sucre par kilo de pommes évidées et épluchées. Mettez ce sucre dans la bassine à confitures avec un peu d'eau pour le mouiller (environ 1/4 de l d'eau par kilo de sucre). Faites chauffer très doucement, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre commence à bouillonner, puis augmentez légèrement la source de chaleur et prolongez la cuisson du sucre jusqu'au début du caramel. Dans ce caramel blond, mettez les pommes en tranches. Le sirop étant très dense, elles s'enfoncent difficilement. Réglez l'ébullition très douce. Faites cuire en remuant souvent la masse de la confiture avec l'écumoire pour empêcher le fond de brûler. Evitez cependant de trop écraser les tranches de pommes. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient transparentes (30-40 mn). 15 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les raisins et le rhum. Mettez en pots.

Cette confiture prend en gelée. Si elle est coulée dans des pots évasés elle peut être démoulée et servir de base à un dessert d'hiver (avec crème anglaise et biscuits secs).



P

pomme

Confiture de Noël aux pommes et aux poires



1,5 kg de pommes, 1 kg de poires, 250 g de raisins secs (blonds et bruns) mis à gonfler dans du rhum, 2 kg de sucre.

Epluchez, épépinez et coupez en petits dés les pommes et en gros dés les poires. Faites macérer les fruits dans le sucre toute la nuit. Mettez cette préparation dans une bassine à confitures et portez à ébullition. Faites cuire 40 mn environ. Ajoutez les raisins secs et faites cuire encore 5 mn. Vérifiez la cuisson et mettez en pots.

Variante

Au gré de chacun, cette confiture peut être agrémentée de cerneaux de noix, d'écorces d'orange confite, d'amandes...

Confiture de pommes au vin rouge et aux épices



3 l de vin rouge un peu corsé, 1 citron non traité, 1 orange non traitée, 1 gousse de vanille, 1/2 bâton de cannelle, 4 clous de girofle, 1 kg de pommes (rouges ou reinettes), 2 kg de sucre.

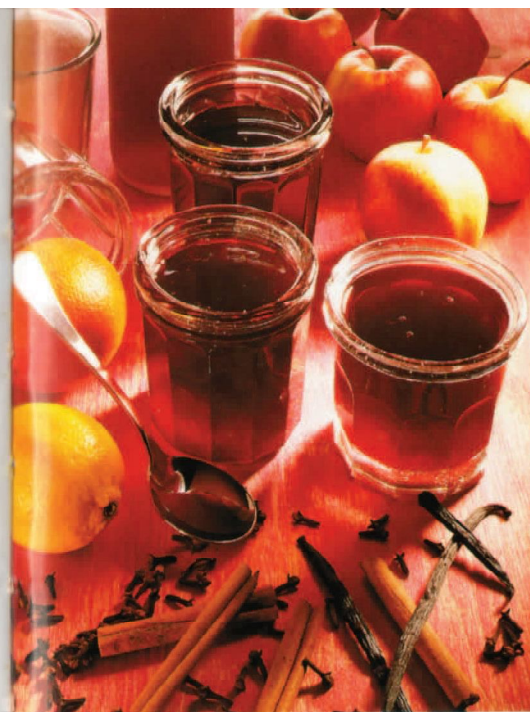
Versez le vin dans une cocotte à fond épais. Lavez soigneusement le citron et l'orange, pressez leurs jus et prélevez leurs zestes en rubans.

Ajoutez le tout au vin avec la gousse de vanille fendue en deux, la cannelle, les clous de girofle.

Lavez les pommes, pelez-les et coupez-les en quartiers en retirant le cœur et les pépins. Mettez le tout dans la cocotte, quartiers et épluchures.

Portez à frémissement 30 mn, puis laissez refroidir complètement. Laissez macérer pendant 2 h, puis filtrez le contenu au chinois en recueillant le jus. Pesez-le, reversez-le dans la cocotte rincée et additionnez du même poids de sucre. Délayez et portez à frémissement léger 30 mn.

Mettez en pots (photo p. 107). Couvrez le lendemain.



Gelée de pommes



En latin *pomum* signifiait tout simplement fruit. Et de fait la pomme symbolise le fruit par excellence, celui qui apporte le bien ou le mal. Il suffit de se souvenir des pommes d'or du jardin des Hespérides, du fruit défendu du paradis terrestre, de la pomme que la Discorde jeta au milieu des convives aux

noces de Thétis et Pelée et qui fut la première cause de la guerre de Troie ou bien encore de la pomme de Newton qui lui permit de découvrir les lois de la pesanteur.

Dans tous les cas la pomme est bien la reine des fruits et se prête à toutes les transformations : pâte, gelée, marmelade et confiture bien sûr.

Pour 2 kg de jus de pommes : 2 kg de sucre.

Coupez les pommes en quartiers, pelez-les, enlevez les coeurs. Jetez les quartiers au fur et à mesure dans de l'eau fraîche.

Laissez-les baigner quelque temps et, quand ils fléchiront sous le doigt, jetez-les dans un tamis au-dessus d'une terrine en grès.

Pesez le jus obtenu. Mettez dans une bassine, le jus et le même poids en sucre.

Faites cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le liquide prenne en gelée.

Mettez en pots immédiatement.

P

pomme



Gelée de pommes au cidre

2,5 kg de pommes (granny ou reinettes), 2 bouteilles de cidre doux (1,5 l), 1,5 l d'eau, 2 kg de sucre, le jus d'1 citron.

Lavez soigneusement les pommes. Coupez-les en 8, sans les peler, ni retirer les parties dures du centre et les pépins. Éliminez seulement les queues des fruits. Mettez le tout dans une bassine avec le cidre et l'eau. Portez à ébullition, puis à frémissement, une trentaine de minutes sur feu doux. Les pommes doivent devenir tendres. Egouttez les pommes dans une passoire pour en recueillir le jus. N'écrasez pas les pommes sinon la gelée sera trouble. Filtrez le jus et pesez-le. Préparez le même poids en sucre. Versez le jus dans la bassine. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Délayez et portez à frémissement et laissez cuire de 45 mn à 1 h. Écumez si besoin. Faites le test de l'assiette pour vérifier la cuisson. Mettez en pots et laissez refroidir 24 h. Fermez les pots.

Gelée de pommes au citron

4 kg de pommes reinettes de préférence, 2 citrons, 3 l d'eau, 850 g de sucre par litre de jus obtenu (soit près de 3 kg pour les quantités indiquées ici).

Mettez dans la bassine à confitures 2 l d'eau et le jus d'un citron. Epluchez les pommes, évidez-les (conservez coeurs et pépins) et coupez-les en tranches. Mettez-les, au fur et à mesure, dans l'eau préparée afin que les pommes ne s'oxydent pas au contact de l'air. Lorsque toutes les pommes sont épluchées, rajoutez un peu d'eau : elles doivent être recouvertes, mais sans baigner abondamment. Réunissez coeurs et pépins dans un sachet de mousseline, ajoutez-les au contenu de la bassine, posez celle-ci sur feu moyen et laissez bouillir doucement 20 à 30 mn, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et transparentes. Versez alors la préparation sur un tamis fin et laissez écouler tout le jus sans le presser. Pesez ce jus, remettez-le dans la bassine avec la quantité correspondante de sucre. Portez à ébullition



P

pomme

P

pomme

et maintenez-la jusqu'à ce que la gelée soit prise (20 à 30 mn environ). Ajoutez le jus du deuxième citron et laissez bouillir encore 1 mn.

Vérifiez la cuisson et mettez en pots.

Avec la préparation tamisée, vous pouvez faire une pâte de pommes..

Marmelade de pommes

Pour 2 kg de pommes cuites : 2 kg de sucre.

Faites cuire les pommes coupées en quartiers sans les éplucher avec assez d'eau pour les baigner, puis égouttez-les et passez-les au tamis.

Remettez cette purée à cuire 15 mn environ avec le même poids de sucre ou seulement la moitié selon votre goût. Vérifiez la cuisson. Mettez en pots.

Pâte de pommes

Pour 1 kg de pulpe : 1 kg de sucre.

Pesez la pulpe des pommes qui vous reste après la gelée. Mettez le même poids de sucre dans la bassine à confiture et faites cuire « au cassé », c'est-à-dire qu'un fil tombant de l'écumoire se casse comme du verre.

Incorporez la pulpe tamisée dans votre sirop de sucre et faites réduire à feu vif sans cesser de remuer. La pâte est prête quand elle se détache du fond de la bassine.

Versez-la sur un plateau chemisé de papier sulfurisé, tassez-la sur une épaisseur de 1 cm. Laissez reposer 4 ou 5 jours. Découpez en cubes de 1 cm de côté et roulez dans du sucre. Laissez encore sécher quelques jours et conservez dans une boîte hermétique.



P

otiron

Confiture de potiron



Dans les pays anglo-saxons les potirons sont associés à la fameuse fête de Halloween qui a lieu la veille de la Toussaint (*all Hallow's [day]*). Cette nuit étant réputée favorable aux esprits malins, les enfants placent devant les fenêtres et les portes de leur maison une citrouille évidée qu'une bougie éclaire de l'intérieur. Ces lanternes d'un jour, véritables monstres grimaçants, sont appelés « Jack'o lanterns » en souvenir de Jack, cet Irlandais si avare que le ciel n'en a pas voulu et si farceur que le diable a refusé de l'accueillir en enfer. Du coup il erre sur la terre, s'éclairant avec sa lampe d'avare, creusée dans une citrouille ou un navet.

1/2 potiron (2,5 kg), 500 g d'abricots secs, 1 verre de vin blanc sec, 1 gousse de vanille, le zeste râpé d'1 orange, le jus de 2 citrons, le jus d'1 pamplemousse, 1 petit verre de whisky, 2,5 kg de sucre.

Mettez les abricots à tremper dans l'eau pendant 48 h. Le jour même, égouttez-les et conservez l'eau de trempage. Coupez le potiron en cubes, après avoir retiré l'écorce. Mettez-les à cuire dans l'eau des abricots avec le vin pendant 20 à 30 mn. Passez ensuite au tamis (grosse grille). Mettez la pulpe obtenue (environ 2 kg) dans une bassine avec les abricots coupés en dés, le sucre, le zeste d'orange, les citrons pressés, la vanille et le jus de pamplemousse. Faites cuire environ 40 mn. Ajoutez le whisky 10 mn avant la fin de la cuisson. Mettez en pots.

Prune



Confiture de prunes

1 kg de mirabelles (ou quetsches), 850 g de sucre, le jus d'1 citron (facultatif).

Lavez, égouttez et dénoyautez les fruits. Mettez-les dans une terrine par couches alternées avec le sucre. Laissez macérer pendant 6 h.

Versez la préparation dans une bassine. Portez à ébullition et faites cuire pendant 15 mn en remuant constamment. Ecumez souvent.

Vérifiez la cuisson à la nappe.

Ajoutez éventuellement le jus d'un citron. Mélangez et mettez en pots.

Confiture de prunes à l'orange

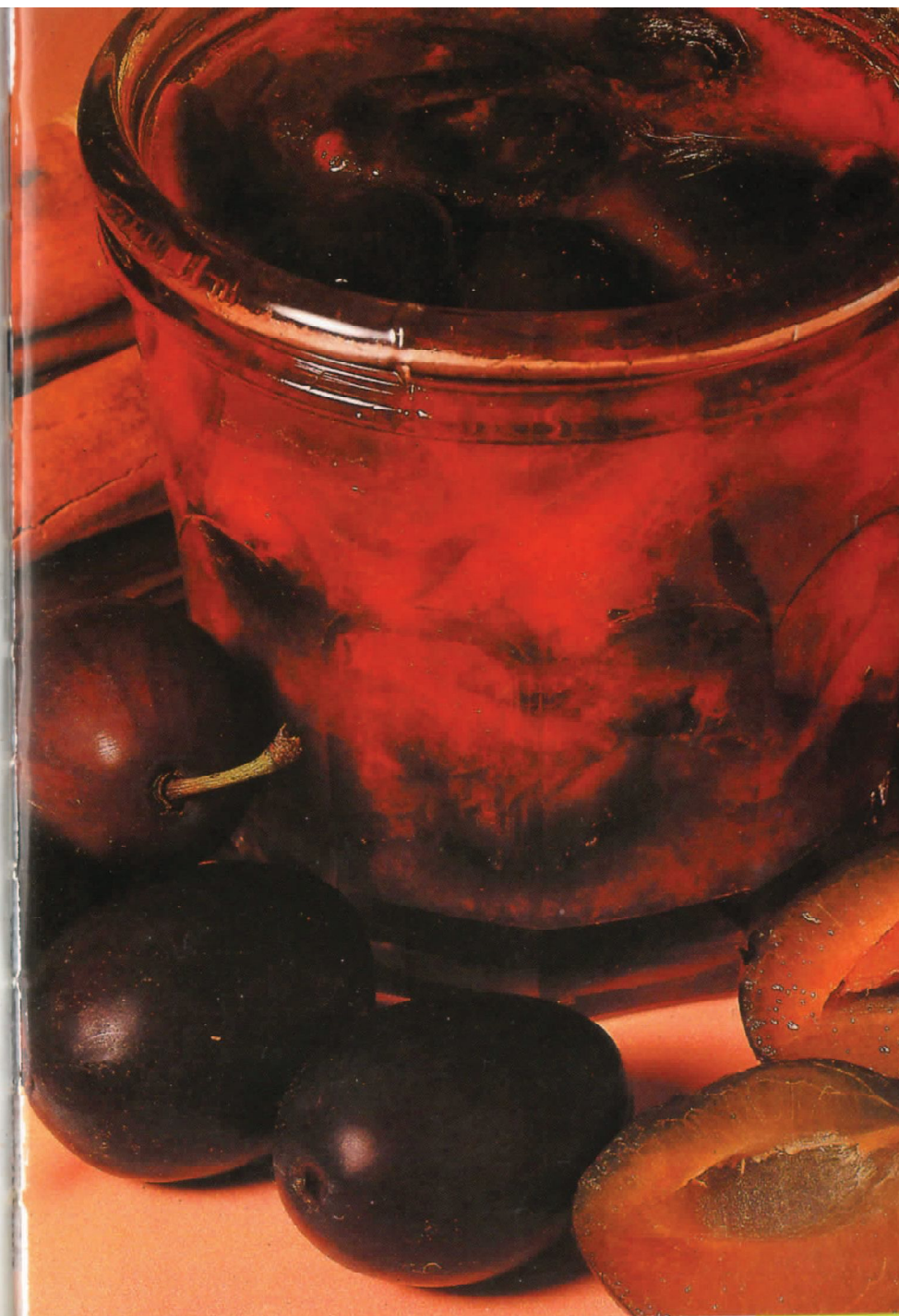
800 g de prunes, 2 oranges, 800 g de sucre.

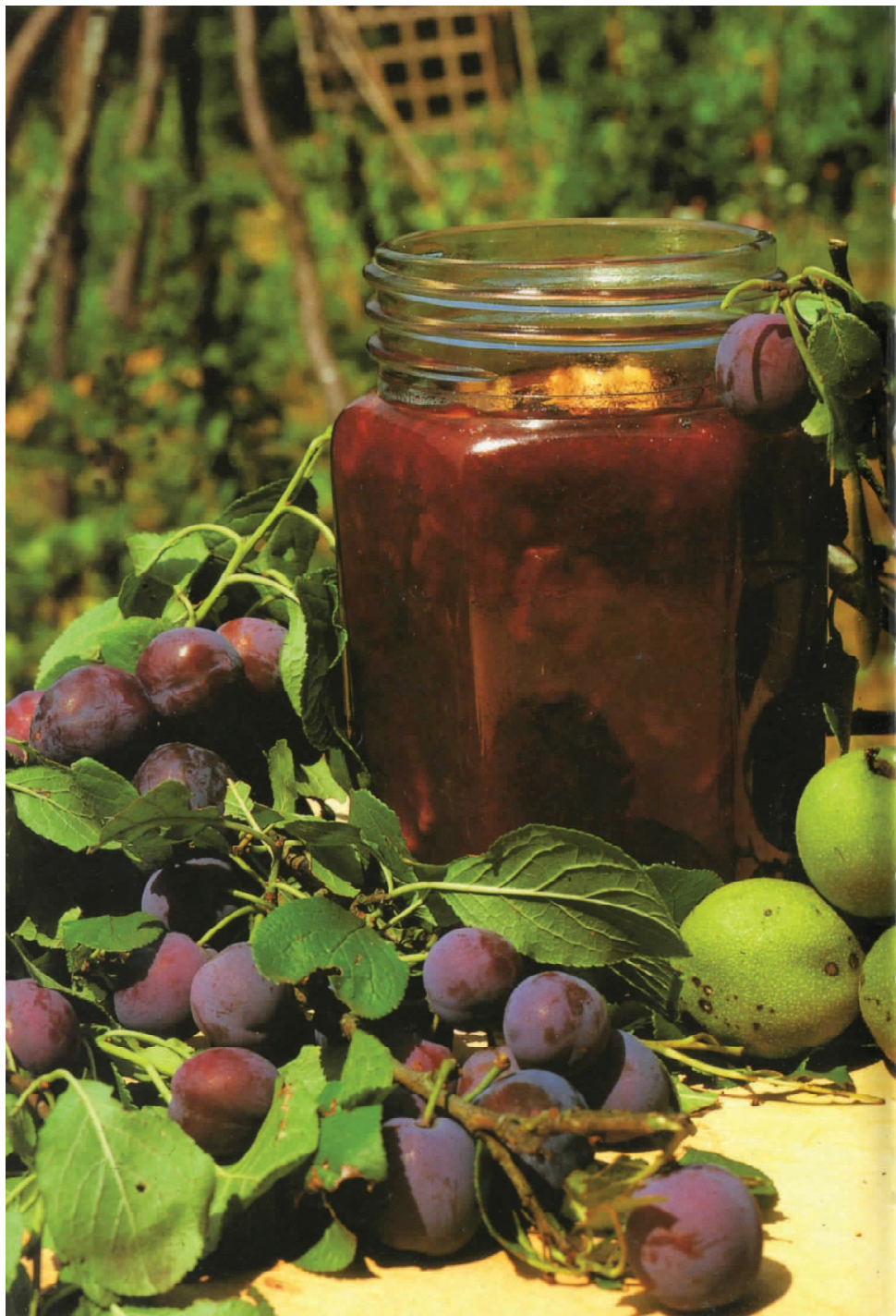
Dénoyautez les prunes. Epluchez soigneusement les oranges et conservez un zeste.

Mettez dans la bassine à confitures, les prunes, les oranges coupées en morceaux, le zeste râpé et enfin le sucre.

Remuez bien.

Faites cuire pendant 40 mn sur feu moyen. Vérifiez la cuisson. Mettez en pots.





Confiture de prunes au citron

Arrivées à maturité, les fameuses mirabelles lorraines sont commercialisées dans toute la France, une partie de la production étant réservée pour la « goutte ».

Les troncs des mirabelliers sont secoués à l'aide d'un tracteur et les fruits tombent sur de grandes toiles tendues au pied des arbres.

Tous, enfants y compris, remplissent force cageots qui alimenteront marchés, foires aux mirabelles et producteurs en gros.

2 kg de mirabelles, 1,6 kg de sucre pour confitures, 1 citron.

Lavez les mirabelles et dénoyautez-les en les coupant en deux. Mettez-les dans un faitout avec le jus du citron. Couvrez. Mettez sur feu moyen et faites cuire en remuant fréquemment pendant 20 mn.

Retirez du feu.

Ajoutez le sucre et laissez-le se dissoudre.

Faites cuire alors en comptant 5 à 6 mn de cuisson après l'entrée en ébullition.

Remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Mettez en pots.

Confiture de prunes au rhum et à la vanille

2 kg de reines-claude, 2 verres de rhum (1 dl), 1 gousse de vanille, 1,5 kg de sucre, 1 citron.

Lavez et dénoyautez les prunes.

Mettez-les dans une grande terrine, couvrez de sucre et laissez macérer pendant 6 h environ.

Versez les fruits et le jus dans une bassine à confitures.

Faites cuire à feu moyen en tournant souvent.

Lorsque les fruits sont devenus transparents, ajoutez le jus de citron et le rhum.

Laissez refroidir un peu avant de mettre en pots afin que les fruits ne remontent pas à la surface.

P

prune

P

prune

Confiture de prunes aux noix

1,6 kg de reines-claude, 1,5 kg de sucre roux cristallisé, 10 noix fraîches épluchées, 1 sachet de pectine ou de gélifiant, 2 cl de Suprême Denoix ou de vin de noix (voir p. 81), 2 cl de vieille prune.

Choisissez des prunes bien mûres mais saines et fermes. Coupez en deux les fruits lavés et séchés et retirez le noyau. Au fur et à mesure, mettez les fruits dans une bassine. Lorsque toutes les prunes sont dénoyautées, posez la bassine sur feu doux avec un diffuseur et laissez cuire 10 mn en remuant de temps en temps pour leur faire perdre leur eau, tout en évitant qu'elles ne brûlent. Ajoutez le gélifiant, remuez avec une spatule en bois. Lorsque l'ébullition est atteinte, maintenez-la au plus bas pendant 2 mn. Ajoutez alors le sucre, mélangez bien et laissez cuire 1 mn, toujours à feu doux. Concassez un peu les noix et ajoutez-les. Mélangez et laissez cuire encore 1 mn en remuant. Versez la vieille prune et le Suprême Denoix. Remuez. Versez dans les bocaux.

Confiture de prunes aux pommes

Cette confiture se fait avec des reines-claude. Cette prune porte le nom de l'épouse de François I^{er} morte à 25 ans,



aimée pour ses vertus et sa piété par le peuple qui la surnomma « la bonne reine ».

3 kg de reines-claude, 1 kg de pommes reinettes, 3 kg de sucre.

Mettez le sucre et trois grands verres d'eau dans la bassine à confitures.

Faites chauffer doucement jusqu'à ce que le sucre soit au perlé.

Versez alors les prunes dénoyautées et coupées en deux, et les pommes épluchées et coupées en lamelles.

Laissez cuire dans le sirop, en remuant pendant 10 mn environ.

Retirez les fruits, mettez-les dans une passoire et laissez égoutter le jus.

Faites concentrer ce jus jusqu'à ce qu'il forme une gelée.

A ce moment, remettez les fruits, remuez et faites bouillir quelques minutes.

Laissez reposer hors du feu et mettez en pots lorsque la confiture est tiède.

Les tranches de pommes paraissent glacées et tout en donnant une excellente apparence à la confiture, facilitent la prise en gelée.

Pour réaliser cette recette avec du sucre pour confitures, il suffit de faire macérer les fruits avec le même poids de sucre jusqu'à ce qu'il soit dissous. 5 mn de cuisson suffisent à partir de l'ébullition.

Liqueur de prunelles

Il faut attendre les premières gelées pour cueillir les fruits.

1 kg de prunelles, 3 l d'eau-de-vie, sucre.

Ecrasez les fruits avec les noyaux et mettez-les à macérer pendant 1 mois dans l'eau-de-vie, dans un bocal fermé.

Filtrez et mélangez avec le sucre (250 g par litre).

Mettez en bouteilles.

P

prune

Pruneau

Apéritif aux pruneaux d'Agen



A consommer avec modération à cause de l'effet laxatif des pruneaux d'Agen.

250 g de pruneaux, 3 cuil. à soupe de sucre en poudre + 50 g, 1/8 l d'armagnac ou de cognac, 1 bouteille de bon vin rouge.

Lavez très soigneusement de très beaux pruneaux. Mettez-les dans un récipient pouvant fermer hermétiquement, saupoudrez avec 3 cuil. à soupe de sucre, ajoutez le cognac, fermez et laissez macérer ainsi plusieurs jours (4 ou 5) en remuant de temps en temps. Au bout de ce temps, ajoutez au contenu du bocal, une bouteille de vin rouge de bonne qualité, 50 g de sucre, couvrez à nouveau et laissez encore macérer plusieurs jours. A la fin de la macération, pressez légèrement les pruneaux pour en extraire le jus, et mettez en bouteilles. On peut consommer aussitôt.



Raisin

Gelée de raisins



1 kg de raisin noir (muscat), 1 kg de raisin blanc, 1 dl d'eau, le jus de 2 citrons, sucre pour confitures.

Lavez le raisin et égrenez les grappes. Mettez les grains dans une bassine avec l'eau et crevez-les pendant 5 mn en appuyant légèrement avec l'écumoire. Passez ensuite les fruits à la moulinette pour extraire le jus, mais sans trop presser pour éviter l'âpreté des pépins et de la peau. Pesez le jus obtenu. Prenez le même poids de sucre. Mettez jus et sucre dans la bassine avec le jus des citrons. Laissez dissoudre le sucre, en remuant de temps en temps. Portez à ébullition sur le feu en remuant fréquemment. Lorsque l'ébullition est franchement déclarée, comptez entre 5 et 7 mn. Mettez en pots.

Confiture de raisins et poires



2 kg de raisins noirs, 2 kg de poires (ou poires et pommes), 1 zeste de citron, 1,5 kg de sucre.

Pelez les poires, coupez-les en quartiers, ôtez les pépins. Ecrasez les raisins pour en extraire le jus. Mélangez poires, sucre, jus de raisin et ajoutez un ruban de zeste de citron. Mettez sur feu doux et faites cuire 1 h en remuant fréquemment. Retirez le zeste. Mettez en pots après refroidissement.



R

Rhubarbe

Confiture de rhubarbe

2 kg de rhubarbe, 2 kg de sucre.

Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en tronçons ; laissez macérer avec le sucre dans une terrine jusqu'au lendemain. Faites chauffer le tout et quand l'ébullition commence, comptez 25 à 30 mn de cuisson. Remuez de temps en temps. Ecumez en fin de cuisson et mettez en pots.

Confiture de rhubarbe à l'orange

2 kg de rhubarbe, 2 oranges non traitées, 2 kg de sucre.

Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en dés. Coupez les oranges en rondelles et divisez-les en 4 ou 6, selon leur grosseur. Mettez rhubarbe, oranges et sucre dans une bassine. Faites cuire à feu modéré, puis plus vif (lorsque la rhubarbe rend son jus). Comptez 20 à 30 mn. Ecumez. Mettez en pots.

Confiture de rhubarbe aux pruneaux

2 kg de rhubarbe, 500 g de pruneaux, 1,2 kg de sucre.

La veille, faites tremper les pruneaux dans de l'eau froide afin

R

rhubarbe

de les faire gonfler. Lavez les tiges de rhubarbe. Essuyez-les et coupez-les en petit morceaux. Mettez-les dans une terrine avec le sucre et laissez macérer toute la nuit.

Le lendemain, faites cuire la rhubarbe et le sucre jusqu'à ce que les tiges soient tendres (40 à 50 mn environ). Ajoutez alors les pruneaux dénoyautés et prolongez la cuisson jusqu'à ce que la confiture prenne une jolie teinte brun clair. Vérifiez l'épaisseur de la confiture. Mettez en pots.

Confiture de rhubarbe et pêches

800 g de rhubarbe, 1 kg de sucre, le jus d'1/2 citron, 700 g de pêches.

Épluchez et coupez en petits morceaux les tiges. Mélangez-les au sucre, ajoutez le jus de citron et laissez macérer dans une terrine couverte d'un torchon pendant une nuit. Versez dans une bassine et faites cuire à feu doux pendant 30 mn. Au bout de ce temps, ajoutez les pêches épluchées et coupées en morceaux, bien mélangez. Laissez cuire encore pendant 30 mn. Arrêtez la cuisson, mettez en pots et couvrez.

Confiture de rhubarbe framboisée

2 kg de tiges de rhubarbe épluchées, 250 g de framboises, 1,8 kg de sucre.

Extrayez le jus des framboises, soit à chaud comme pour une gelée de fruits (mettez les framboises dans une bassine à confitures, ajouter 1/2 verre d'eau, posez sur feu moyen et remuez avec une écumoire en les pressant de manière à les faire éclater. Lorsque les fruits sont bien « crevés », filtrez-les), soit à la centrifugeuse. Coupez les tiges de rhubarbe en morceaux de 1 à 2 cm de long. Réunissez dans la bassine le sucre, un verre d'eau, le jus des framboises et la rhubarbe. Portez doucement à ébullition en remuant presque constamment. Maintenez alors une cuisson à feu moyen, en remuant souvent, pendant 20 mn environ. La confiture est cuite quand la rhubarbe est à l'état purée. Écumez et mettez en pots.

R

Rose

Confiture de roses

La confiture de roses n'a rien de traditionnel et son odeur pourra déconcerter les inconditionnels des confitures de leur grand-mère. Il est vrai que nos ancêtres se contentaient d'admirer les roses de leur jardin ou à la rigueur laissaient sécher les pétales pour en faire des cataplasmes contre les brûlures. En Grèce, en Turquie... la confiture de roses est plus courante et a ses amateurs. Pourquoi ne pas essayer ?

500 g de pétales de roses, 2 kg de sucre, 0,5 l d'eau, 1 citron.

Effeuiliez les roses. Coupez les bouts de pétales avec des ciseaux afin d'éliminer leur goût amer. Faites bouillir 2 l d'eau dans une grande casserole, plongez les pétales quelques minutes. Egouttez. Arrosez avec le jus de citron. Séparez les pétales afin qu'ils ne se collent pas.

Dans la bassine à confiture, mettez l'eau et le sucre. Portez à ébullition sans remuer. Laissez le sirop se concentrer et testez la concentration en versant une cuillerée dans de l'eau froide.

Ajoutez les roses en séparant les pétales. Retirez du feu et laissez macérer jusqu'au lendemain. Portez à ébullition et laissez cuire lentement jusqu'à ce que les pétales soient transparents. Mettez en pots.



Sureau

Gelée aux baies de sureau

Les fleurs de sureau sont précieuses en décoction pour les yeux malades. Les fruits servent à faire des confitures. Les enfants eux, jouent avec le tube dont ils ont enlevé la moelle et qui devient sarbacane, fusil, pipeau ou... pétoires.

1,5 kg de baies de sureau, 1/2 l d'eau, sucre : même poids que le jus obtenu, 1 bâton de cannelle, pelures, pépins et carpelles de 4 à 5 pommes.

Egrenez les grappes. Mettez les baies dans une bassine avec l'eau, faites éclater les baies en chauffant jusqu'à ébullition. Passez au tamis fin pour recueillir le jus. Pressez légèrement avec le dos de l'écumoire.

Pesez ce jus, mesurez la même quantité de sucre.

Enfermez dans un petit sac de mousseline les pelures, pépins et carpelles de pommes (on peut les remplacer par un gélifiant de commerce).

Mettez jus, sucre, cannelle et sachet de mousseline dans une bassine. Faites cuire 8 à 10 mn après l'ébullition.

Vérifiez la cuisson, mettez en pots.



Tomate

Confiture de tomates vertes

3 kg de tomates vertes (olivettes) lavées et coupées en minces rondelles, 3 citrons, 2,3 kg de sucre, 2 gousses de vanille.

Dans une terrine, alternez tomates et sucre et laissez macérer 24 h. Versez dans une bassine avec les citrons, lavés, épépinés, coupés en fines rondelles et la vanille. Faites bouillir, écumez et faites cuire 2 h à feu doux. Quand la confiture est dorée, enlevez la vanille, laissez tiédir et mettez en pots.

Variante : vous pouvez aussi utiliser des citrons verts, ajouter un demi verre de rhum blanc...

Confiture de tomates et pommes

3 kg de tomates, 1 kg de pommes, 2,5 kg de sucre, 1 gousse de vanille, le zeste d'1 citron, 1 verre à bordeaux de rhum.

Ebouillantez les tomates. Peler et mettez-les dans la bassine coupées en morceaux avec les pommes pelées et coupées en cubes. Ajoutez le sucre, la gousse de vanille fendue et le zeste en ruban. Laissez cuire à feu doux pendant 1 h. En fin de cuisson ajoutez le rhum, remuez et mettez en pot. Avec du sucre pour confitures, faites macérer les fruits et comptez 5 mn de cuisson à partir de l'ébullition (seulement 1,5 kg de tomates et 500 g de pommes et le même poids de sucre).

V

Vanille

Liqueur de vanille



0,5 l de rhum ambré, 3 ou 4 belles gousses de vanille, 250 g de sucre de canne roux en morceaux, 250 g de sucre blanc en morceaux, 0,5 l d'eau.

Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur, puis coupez chaque demi-gousse en morceaux. Prenez bien soin de ne pas perdre les graines, ce sont elles qui parfument le rhum. Versez le rhum dans un bocal, ajoutez la vanille. Fermez le récipient. Laissez macérer pendant une semaine environ. Préparez le sirop de sucre : mettez les morceaux de sucre dans une casserole. Ajoutez l'eau, faites fondre à feu doux et laissez bouillir quelques instants pour que le sirop épaississe. Mélangez le rhum au sirop de sucre. Filtrez et versez la liqueur dans un carafon. Attendez au moins une huitaine de

jours pour la consommer. Il est possible d'utiliser du sirop de sucre de canne tout prêt

Index des fruits, fleurs...

A

Abricot 7, 8, 9, 10, 12, 13, 28, 45, 99
Amande 9
Ananas 14, 45
Angélique 15

B

Banane 17, 96
Brugnon 12

C

Café 19
Camomille 20
Cassis 21, 22, 54, 58, 95
Cerise 24, 25, 27, 28, 29, 52, 57, 61
Chicorée 30, 31
Citron 7, 32, 34, 83, 92, 95, 109, 115
Clémentine 35, 36
Coing 38, 39, 72

ÉF

Églantier 40
Figue 41
Fraise 43, 45, 46, 52, 57,

63, 77

Fraise des bois 46
Framboise 9, 10, 24, 28, 47, 48, 50, 51, 52, 54, 57, 68, 96, 122
Fruits rouges 52, 54, 57

G

Gentiane 56
Gingembre 8, 100
Griotte 24
Groseille 25, 52, 54, 57, 58, 59, 61, 73

JKL

Jasmin 62
Kiwi 63
Lait 64

M

Mandarine 32, 65, 66, 85
Marron 67
Melon 10, 68, 99, 101
Menthe 71
Mirabelle 10
Mûre 72, 73
Myrtille 74, 75

NO

Nectarine 12, 77
Noisette 78
Noix 9, 80, 81, 116
Oignon 82
Orange 9, 32, 62, 83, 85,
86, 88, 89, 91, 92, 95, 112,
121

P

Pamplemousse 83, 90, 91
Pastèque 92
Pêche 12, 94, 95, 99, 122
Poire 77, 100, 101, 103,
106, 119
Pomme 50, 66, 71, 103,
104, 106, 107, 109, 110,

116, 125
Potiron 111
Prune 99, 103, 112, 115,
116, 117
Pruneau 118, 121

R

Raisin 119
Rhubarbe 121, 122
Rose 123

ST

Sureau 124
Tomate 125

V

Vanille 100, 115, 126

Maquette : Nathalie Duffond-Boursin

