

Les confitures



20 recettes

Des ustensiles simples mais performants

Pour prendre du plaisir à faire des confitures, il faut un équipement minimum :

- Une bassine, bien que n'importe quelle casserole (ou faitout) à fond épais puisse faire l'affaire. Il est recommandé d'investir dans une vraie bassine à confitures, dont la forme et le matériau (cuivre de préférence) garantiront des cuissons parfaites. Pour les cuissons au micro-ondes, rien de mieux qu'une jatte profonde en verre à feu.
- Une spatule en bois à manche assez long. À réserver impérativement à la fabrication des confitures !
- Une petite louche pour remplir les pots, à laquelle on adjoindra un entonnoir spécial confitures (infiniment utile lorsqu'on utilise des pots à petite ouverture).

Pour le reste on aura recours aux ustensiles de cuisine habituels : balance de ménage, verre doseur, passoirs fines (une petite et une grande), écumoire, presse-purée, couteaux de cuisine inoxydables, éplucheur, dénoyauteur...

Pour filtrer les jus indispensables aux gelées : avoir toujours sous la main un petit stock de compresses, qui remplaceront avantageusement une mousseline et qu'on jettera après usage.



Pots et "couvercles"

- Ne pas trop regretter les anciens pots à confitures en verre épais. Très élégants pour le service, ils présentent quelques défauts : de plus en plus rares et coûteux, lourds, ils nécessitent une excellente maîtrise de la cellophane et/ou de la gélatine.
- Préférer les pots de "récupération" (confitures et conserves du commerce) munis de couvercles à vis assurant une fermeture parfaite. Ils proposent des contenances variées et peuvent être joliment habillés (étiquettes décorées, petites collerettes en papier ou en tissu pour cacher le couvercle).

Des parfums complexes de fruits cuits, de caramel et d'épices, des camaïeux de couleurs roses, blonds ou prunes, des éclats de cuivre enfermés dans des pots de verre, des enfants qui se régalent de tartines... c'est toujours cela, la confiture ! Et en même temps, c'est autre chose.



De technique de conservation, la confiture s'est muée en méthode de transformation. Car il s'agit bien moins de "stocker" (ce n'est plus vraiment nécessaire) que de métamorphoser. L'esprit "nouvelles confitures", c'est un autre regard sur les petits bonheurs du jour. C'est penser confiture devant trois belles pêches ou une poignée de framboises. C'est jouer comme un musicien avec une gamme de plus en plus vaste de fruits, de condiments et d'aromates divers. C'est voler une heure au quotidien, pour remplir seulement deux ou trois pots, qu'on dévorera le lendemain au petit déjeuner. C'est retenir quelques règles et ... oublier toutes les recettes, car il n'y a rien de plus délicieux que de faire à chaque fois une confiture nouvelle.



Des fruits de qualité

La finesse de la confiture et sa conservation en dépendent. Les fruits utilisés doivent impérativement être :

- Mûrs "à point" : si les prunes, cerises, cassis, groseilles, mûres, myrtilles, mangues... doivent être exactement mûrs, d'autres comme les fraises, pêches, abricots, framboises ne doivent pas l'être trop, car ils doivent conserver un degré d'acidité suffisant et une bonne teneur en pectine. Les fruits trop mûrs doivent être éliminés.
- Parfaitement sains : réserver pour les compotes les parties saines des fruits tachés, meurtris, piqués par les insectes.
- Très propres : prendre toujours la précaution de les laver avant de les préparer (c'est-à-dire de les peler, dénoyauter ou épépiner, couper ou émincer, presser). Exception faite pour les fruits fragiles comme les framboises, qui doivent toujours être cueillies avec beaucoup de soin.

Faire preuve de la même exigence pour les ingrédients complémentaires utilisés, comme aromates ou "condiments" tels que fruits secs, fleurs, herbes aromatiques, épices.

Le choix du sucre

Selon le type de confiture choisi et le temps que l'on peut consacrer à sa fabrication, on utilisera :

- Du sucre blanc, semoule ou cristallisé, lorsqu'on choisit la cuisson traditionnelle. Préférer le sucre en morceaux lorsqu'il est conseillé de préparer un sirop.
- Du sucre roux, pour une confiture exotique par exemple.
- Du sucre pour confitures (il en existe au sucre de canne), lorsqu'on souhaite diminuer notablement le temps de cuisson. A utiliser aussi pour toutes les confitures au micro-ondes. Il facilite la réussite des gelées. Respecter les temps de cuisson indiqués pour ne pas perdre le pouvoir gélifiant.

Le dosage du sucre dépend non seulement de la teneur en sucre naturelle du fruit (variété, degré de maturité), mais aussi de la méthode de cuisson choisie. Les méthodes rapides (avec sucre pour confitures, au micro-ondes), qui provoquent peu d'évaporation, exigent un peu plus de sucre (de 800 g à 1 kg de sucre par kilo de fruits préparés), que la méthode traditionnelle, qui entraîne une réduction de volume plus importante (compter de 600 g à 800 g par kg).



La cuisson : à surveiller de près !

• La cuisson d'une confiture comprend deux phases qu'il faut apprendre à repérer. Pendant la première, de la vapeur se dégage de la bassine marquant l'évaporation de l'eau. Lorsqu'il n'y a plus de vapeur et qu'il ne reste plus que de la pulpe et le jus pur, c'est la seconde phase, qui exige une attention soutenue pour ne pas dépasser le degré de cuisson voulu.

Penser au citron : on a toujours intérêt à améliorer l'acidité des fruits (sauf pour les fruits très acides comme les agrumes ou les groseilles). Ne pas hésiter à ajouter un ou deux citrons à la confiture, en procédant ainsi : laver soigneusement le citron et prélever le zeste en un long ruban, presser le jus et le filtrer. Mettre dans la bassine le zeste, le jus filtré et l'écorce blanche (riche en pectine). Retirer zeste et écorce au moment de la mise en pots.



- Apprendre à régler l'intensité du feu pour que la cuisson soit assez vive, mais sans provoquer des débordements (de toute manière, veiller à ne jamais remplir la bassine au-delà de la moitié de son volume).
- Pendant la cuisson, ne pas remuer constamment, mais seulement de temps en temps, et régulièrement, avec la spatule en bois.
- L'écumage se fait en une seule fois (lorsque c'est nécessaire) et seulement à la fin de la cuisson, car l'écume contient des pectines (pectines naturelles ou pectines du sucre pour confitures) nécessaires à la prise de la confiture.



Cuisson mixte : on peut utiliser le micro-ondes (10 minutes au quart de la puissance) pour remplacer le temps de macération conseillé dans une recette et procéder à la cuisson proprement dite dans la bassine à confitures.

- Pour s'assurer que la cuisson est à point, procéder au "test de l'assiette" : placer une assiette blanche, très propre, au réfrigérateur pendant quelques minutes avant d'y faire couler une goutte de sirop. Tenir l'assiette inclinée. Si le sirop fige presque instantanément, il est temps d'arrêter la cuisson.
- Pour les confitures au micro-ondes, veiller à ne cuire que de petites quantités à la fois.

Procéder toujours en deux temps : 8 à 10 minutes au quart de la puissance pour provoquer l'éclatement des cellules des fruits et la dissolution du sucre, puis 7 minutes à pleine puissance (penser à remuer au bout de 2 ou 3 minutes). Ces cuissons se font à couvert.



Mise en pots et stockage

La bonne conservation de la confiture en dépend.

- Pendant la cuisson de la confiture, rincer les pots et les couvercles à l'eau bouillante et les retourner sur un linge propre pour qu'ils s'égouttent.
- Procéder au remplissage des pots dès que la cuisson est arrêtée. Commencer à verser une petite louche de confiture dans chaque pot avant de les remplir complètement.
- Fermer à chaud. Essuyer rapidement le bord des pots avant de placer les couvercles. Les visser solidement en maintenant les pots avec un torchon. Retourner les pots et attendre qu'ils soient tièdes pour les remettre à l'endroit. En procédant ainsi, on assure une stérilisation parfaite.
- Lorsque les pots sont froids, les nettoyer avec un chiffon propre pour éliminer toute trace de sirop, les étiqueter et les ranger à l'abri de l'humidité, de la lumière et d'une chaleur excessive.
- Conserver les pots entamés au réfrigérateur.

Pour les gelées, afin d'améliorer la prise et de conserver une belle transparence, il est souvent recommandé de ne fermer les pots que lorsqu'ils sont froids.



Petits problèmes, remèdes astucieux



La confiture est trop liquide et/ou le test de l'assiette ne donne pas satisfaction, même avec une cuisson un peu prolongée : dans une petite casserole, mélanger un peu de gélifiant du commerce (voir dosage sur l'emballage) avec une ou deux cuillerées de sucre et un peu d'eau. Porter à ébullition. Verser sur la confiture chaude. A la reprise de l'ébullition, laisser cuire encore 2 minutes. Mettre – ou remettre – en pots.

En fin de cuisson, le test de l'assiette est satisfaisant, mais de gros morceaux de fruits nagent dans le sirop : donner un petit tour de mixer plongeant avant de mettre en pots.

Les morceaux de fruits sont cuits à point (ils sont transparents et affaîssés), mais le sirop ne fige pas : prélever les fruits avec une écumoire et les répartir dans les pots. Poursuivre la cuisson du sirop le temps voulu, puis le répartir sur les fruits.

La confiture cristallise par défaut d'acidité des fruits : la faire recuire avec du jus de citron. La confiture cristallise à cause d'un excès de cuisson : à l'ouverture du pot, verser un peu d'eau bouillante sur la surface cristallisée et laisser le sucre se dissoudre avant de remuer le contenu. Consommer sans attendre.

Il y a des moisissures à la surface de la confiture : prélever largement la partie moisie et consommer rapidement la confiture saine.

La confiture a fermenté (présence de bulles de gaz qui peuvent faire déborder le contenu du pot) : cuisson ou teneur en sucre insuffisante. La confiture n'est plus consommable, il faut la jeter.





Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h environ



Pour 4 à 5 pots de 325 g :

- 1,5 kg d'ananas environ
- 650 g de sucre roux en poudre
- 1 citron vert
- 1 gousse de vanille

Marmelade d'ananas au sucre roux

Préparation des fruits

- Éplucher le ou les ananas, les couper en quartiers, éliminer la partie ligneuse du centre, recouper en morceaux : on doit obtenir environ 1 kg de pulpe.

Recette

- Verser 20 cl d'eau dans une bassine à confitures.
- Ajouter le sucre et le jus du citron vert.
- Porter à frémissement en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et la consistance sirupeuse, mais sans laisser caraméliser (5 min environ).
- Mettre les morceaux d'ananas et la gousse de vanille fendue en deux et bien raclée dans le sirop puis mélanger.
- Faire reprendre l'ébullition, réduire le feu à doux et laisser cuire 55 min en brassant souvent à la spatule et en écumant.
- Vérifier la cuisson : quelques gouttes versées sur une assiette froide inclinée doivent figer instantanément.

Conservation

- Éliminer la vanille, mixer et mettre en pots.
- Couvrir à chaud ou à froid.
- Étiqueter, puis ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Confiture d'oranges au thé Earl Grey

Préparation des fruits

- Laver soigneusement les oranges en les brossant sous l'eau froide.
- Les plonger dans une casserole d'eau bouillante et les faire blanchir 10 min.
- Les égoutter, les mettre aussitôt dans une terrine d'eau froide et les laisser refroidir complètement.
- Au bout de ce temps, les piquer de part en part avec une aiguille ou la pointe d'un couteau, les faire blanchir à nouveau 10 min à l'eau bouillante, puis les rafraîchir et les laisser refroidir à nouveau.
- Les couper alors en très fines rondelles en réservant les pépins et en les enfermant dans un nouet de mousseline.
- Alternier les oranges et le sucre en couches dans une terrine.
- Y enfouir le nouet de mousseline, et ajouter 20 cl d'eau.
- Laisser macérer 12 heures.

Recette

- Au bout de ce temps, verser le contenu de la terrine dans une bassine à confitures.
- Porter à ébullition 40 à 50 min en écumant.
- Préparer une infusion corsée de thé Earl Grey en faisant infuser le thé dans 20 cl d'eau bouillante.
- Filtrer à l'étamine.
- Verser le thé dans la bassine à confitures, mélanger et donner quelques bouillons, pendant 5 à 10 min.
- Vérifier la cuisson en faisant le test de l'assiette.
- Retirer le nouet de pépins.

Conservation

- Mettre en pots.
- Laisser refroidir complètement avant de couvrir hermétiquement.
- Étiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min

Macération : 12 h

Cuisson : 1 h



Pour environ

6 pots de 325 g :

- 1,5 kg d'oranges non traitées à peau fine
- 1,5 kg de sucre cristallisé
- 4 cuillerées à soupe de thé Earl Grey

Confiture de kiwis et mangues

Préparation des fruits

- Peler et couper les fruits en morceaux.
- Les mettre dans une bassine à confitures avec le sucre, le jus du citron et la vanille fendue en deux et grattée. Laisser macérer pendant 3 heures.

Recette

- Faire cuire sur feu vif, 5 à 7 min, puis retirer la vanille.
- Mixer le tout, à l'aide d'un robot.
- Mettre en pots ébouillantés et séchés.
- Couvrir à chaud et laisser refroidir complètement.

Conservation

- Ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 20 min

Macération : 3 h

Cuisson : 5 à 7 min



Pour 5 pots de 325 g :

- 2 grosses mangues
- 6 à 7 kiwis
- 1 kg de sucre pour confitures
- 1 gousse de vanille
- 1 citron non traité



Préparation : 20 min

Cuisson : 7 min



Pour 5 pots de 325 g :

- 4 pomelos roses
- 6 oranges à jus
- 1,2 kg de sucre pour confitures
- 1 cuillerée à soupe de baies roses

Préparation des fruits

- Eplucher les pomelos à vif, les détailler en quartiers en récupérant le jus et les pépins.
- Presser les oranges et récupérer également les pépins.

Recette

- Enfermer tous les pépins dans un nouet de mousseline.
- Verser le jus des oranges et des pamplemousses, puis les quartiers de fruits et le sucre dans une bassine à confitures.
- Mettre à feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre, en mélangeant.
- Faire cuire 5 min sur feu vif en remuant sans cesse.
- Ajouter les baies roses et faire cuire à nouveau 2 min.

Conservation

- Mettre en pots. Couvrir à froid.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Confiture de fraises au gingembre

Préparation des fruits

- Laver et équeuter les fraises. Si elle sont grosses, les couper en morceaux.

Recette

- Les peser et peser le même poids de sucre.
- Râper le gingembre de manière à en obtenir la valeur de 4 à 6 cuillerées à soupe.
- Mêler le gingembre râpé au sucre.
- Alternier les fraises en couches avec le sucre dans une grande terrine.
- Ajouter le jus des citrons.
- Couvrir avec un linge et laisser macérer 12 heures.
- Au bout de ce temps, verser le contenu de la terrine dans une bassine à confitures.
- Porter à ébullition douce sur feu moyen, puis réduire l'intensité du feu et laisser cuire 30 min en écumant au départ et en mélangeant souvent pour que les fraises n'attachent pas.
- Vérifier la cuisson en versant un peu de confiture sur une assiette froide inclinée : elle doit figer instantanément et ne pas couler.

Conservation

- Mettre aussitôt en pots ébouillantés et séchés.
- Couvrir à chaud et laisser refroidir complètement, pots à l'envers.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Macération : 12 h



Pour environ

8 pots de 325 g :

- 2,5 kg de fraises très parfumées
- 2 kg environ de sucre cristallisé
- 1 beau morceau de gingembre frais (100 à 150 g)
- 2 citrons



Confiture de rhubarbe et de fraises

Préparation des fruits

- Eplucher la rhubarbe en retirant les fines membranes qui recouvrent les tiges, et recouper celles-ci en tronçons de 2 à 3 cm de long.
- Laver et équeuter les fraises. Si elles sont grosses, les couper en morceaux.
- Laver les citrons en les brossant, râper finement leur zeste et presser leur jus.

Recette

- Alternier fraises, rhubarbe et jus de citrons mélangés en couches dans une grande terrine avec le sucre cristallisé additionné des zestes de citron.
- Couvrir avec un linge et laisser macérer pendant 12 heures.
- Au bout de ce temps, égoutter les fruits au-dessus d'une bassine à confitures pour recueillir leur jus.
- Le porter à ébullition douce pendant 10 min, puis ajouter les fruits et réduire l'intensité du feu.
- Laisser cuire 20 à 25 min en écumant au départ et en mélangeant souvent.
- Vérifier la cuisson en faisant le test de l'assiette froide où une goutte doit figer instantanément.

Conservation

- Mettre aussitôt en pots ébouillantés et séchés.
- Couvrir à chaud et laisser refroidir complètement.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 1 h
Macération : 12 h

Cuisson : 35 min environ



Pour environ 7 pots de 325 g :

- 1 bon kg de rhubarbe
- 1 bon kg de fraises (Mara des bois de préférence)
- 1,6 kg de sucre cristallisé
- 2 gousses de vanille
- 2 citrons non traités



Préparation : 2 fois 10 à 15 min

Macération : 12 h

Cuisson : 2 fois 15 min environ



Pour environ

4 pots de 350 g :

- 1 kg de cerises griottes
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 zeste d'orange non traitée
- 10 cosses de cardamome épluchées
- 1 citron
- 25 cl de jus d'oranges fraîchement pressées

Confiture de griottes, oranges et cardamome

Préparation des fruits

- Laver et équeuter les cerises, les dénoyauter.
- Les mettre dans une grande bassine avec le sucre, 1 lanière de zeste d'orange, le jus d'orange, le jus du citron.

Recette

- Porter à ébullition, laisser bouillir 10 min, écumer, ajouter les graines de cardamome (contenues dans les cosses), puis laisser reposer 12 heures.
- Au bout de ce temps, porter à nouveau sur feu doux et faire cuire 10 à 15 min à partir de la prise d'ébullition, en écumant soigneusement.
- Eliminer le zeste d'orange, verser la confiture dans des pots et laisser refroidir.

Conservation

- Couvrir à froid, étiqueter.
- Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'humidité.





Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 1 h 20



Pour environ 3 pots de 350 g :

- 1 kg de pommes
- 750 g de sucre cristallisé par kilo de jus obtenu
- 1 citron
- 2 poignées de pétales de fleurs comestibles non traitées (roses, pivoines, violettes, lavande, capucines, géranium, pois de senteur, glycines, jasmin, jacinthes...)
- ou 2 cuillerées à soupe de fleurs séchées pour entremets

Gelée de fleurs

Préparation des fruits

- Laver les pommes, les couper en quatre sans les peler, en éliminant les parties dures du centre et les pépins.
- Mettre les pommes, 1 litre d'eau et le jus du citron dans une bassine à confitures.
- Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres, environ 1 heure à feu doux.
- Quand les pommes sont cuites, les verser alors sur un tamis à confitures, ou une passoire toute simple, placé au-dessus du saladier.
- Presser légèrement et laisser égoutter 2 heures.

Recette

- Au bout de ce temps, peser le jus recueilli.
- Trier les fleurs et en détacher les pétales (roses, pivoines, géranium) pour les plus grosses ou éliminer les queues, les sépales et les pistils pour les plus petites, puis les réserver dans un bol.
- A défaut de fleurs fraîchement cueillies, préparer les fleurs séchées.
- Verser le jus dans la bassine et ajouter les trois-quarts du poids en sucre.
- Porter sur feu vif en délayant bien à la spatule pour activer la dissolution du sucre.
- Laisser bouillir 10 à 15 min sur feu vif.
- Mettre alors les fleurs fraîches ou séchées dans la gelée en ébullition.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à consistance nappante, ce qui ne doit pas prendre plus de 5 min.
- Filtrer la gelée et mettre en pots ébouillantés et séchés.
- Poser un linge propre à la surface des pots et attendre le lendemain pour couvrir.

Conservation

- Boucher hermétiquement.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Confiture d'abricots aux abricots secs

Préparation des fruits

- Laver, équeuter, ouvrir et dénoyauter les abricots.

Recette

- Les peser et peser le même poids de sucre.
- Alterner les abricots en couches avec le sucre dans une grande terrine.
- Ajouter le jus des citrons.
- Couvrir avec un linge et laisser macérer 12 heures.
- Couper les abricots secs en petits dés, puis les faire tremper dans le rhum 12 heures également.
- Au bout de ce temps, verser le contenu de la terrine dans une bassine à confitures.
- Porter à ébullition douce sur feu moyen, puis réduire l'intensité du feu et laisser cuire 20 à 25 min en écumant au départ et en mélangeant souvent pour que les abricots n'attachent pas.
- Ajouter les abricots secs dans la bassine ainsi que le rhum de macération.
- Brasser à la spatule. Poursuivre la cuisson 10 à 15 min.
- Vérifier la cuisson en versant un peu de confiture sur une assiette froide inclinée : elle doit figer instantanément et ne pas couler.
- Mettre aussitôt en pots ébouillantés et séchés.

Conservation

- Couvrir à chaud et laisser refroidir complètement, pots à l'envers.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min

Macération : 12 h

Cuisson : 30 à 40 min



Pour environ 8 pots de 325 g :

- 2,5 kg d'abricots
- 250 g d'abricots secs
- 2 kg de sucre cristallisé environ
- 20 cl de rhum ambré
- 2 citrons



Confiture de framboises et de cassis

Préparation des fruits

- Laver les cassis.
- Les mettre avec les pédoncules dans une bassine à confitures et les faire crever sur feu moyen, sans cesser de les écraser avec un presse-purée ou le dos d'une écumoire pour leur faire rendre leur jus.
- Passer ensuite les cassis à l'étamine, au travers d'une passoire, et les fouler pour recueillir le jus. Le peser.
- Rouler délicatement, si nécessaire, les framboises sur un linge humide. Les peser.

Recette

- Additionner poids des framboises et poids du jus de cassis et peser le même poids de sucre.
- Mélanger framboises, jus de cassis, jus du citron et sucre dans une grande terrine.
- Laisser macérer 12 heures.
- Au bout de ce temps, verser le contenu de la terrine dans la bassine à confitures.
- Porter sur feu assez vif pour amener à frémissement pendant 5 min, puis réduire l'intensité du feu et laisser cuire encore 10 à 15 min.
- Vérifier la prise en faisant couler un peu de la préparation sur une assiette : elle doit figer presque instantanément, sinon prolonger la cuisson 5 à 10 min.
- Mettre aussitôt en pots ébouillantés et séchés.

Conservation

- Attendre que la confiture soit complètement refroidie pour couvrir.
- Boucher hermétiquement.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min

Macération : 12 h

Cuisson : 40 min environ



Pour environ 6 pots de 325 g :

- 1 kg de framboises
- 1 kg de cassis
- 1,5 kg environ de sucre cristallisé
- 1 citron



Marmelade de pêches aux fraises des bois

Préparation des fruits

- Mettre le sucre et 40 cl d'eau dans la bassine à confitures.
- Porter à ébullition en mélangeant à la spatule pour activer la dissolution du sucre, puis laisser frémir 7 min environ, jusqu'à consistance d'un sirop.
- Pendant ce temps, peler, ouvrir et dénoyauter les pêches.
- Les couper en gros dés.

Recette

- Les mettre dans le sirop et faire cuire 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
- Ne pas oublier d'écumer au fur et à mesure.
- Trier les fraises des bois et les rouler sur un linge humide.
- Mixer grossièrement les pêches et le sirop avec un mixeur plongeant, avant d'ajouter les fraises des bois.
- Mélanger délicatement et poursuivre la cuisson 5 min.
- Mettre dans des pots ébouillantés et séchés.

Conservation

- Fermer les pots à chaud, les retourner aussitôt tête en bas jusqu'à complet refroidissement.
- Les étiqueter et les ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min environ



Pour environ 4 pots de 325 g :

- 1 kg de pêches jaunes
- 250 g de fraises des bois
- 750 g de sucre cristallisé
- 1 citron

Marmelade de brugnons aux framboises

Préparation des fruits

- Peler le citron à vif et détailler sa chair en quartiers au-dessus d'une casserole en recueillant le jus qui s'écoule et en éliminant les pépins.
- Ajouter les framboises et 10 cl d'eau.
- Faire éclater les fruits pendant 5 min en les écrasant du plat de l'écumoire ou à l'aide d'une presse-purée.

Recette

- Passer le tout au moulin à légumes à grille fine ou au travers d'une passoire.
- Recueillir le jus dans la bassine à confitures et les pépins dans un nouet de mousseline.
- Laver les brugnons, les ouvrir, les dénoyauter et les couper en dés.
- Les ajouter au coulis de framboises, de même que le sucre et le nouet de mousseline.
- Mélanger et laisser cuire 5 min sur feu vif.
- Couvrir avec un linge et laisser macérer 12 heures.
- Au bout de ce temps, porter à ébullition pendant 10 à 15 min.
- Prélever alors une grosse écumoire de dés de brugnons et les réserver.
- Éliminer le nouet de mousseline et réduire le reste des fruits en purée au moulin à légumes à grosse grille ou au blender.
- Reverser la marmelade dans la casserole, ainsi que les dés de brugnons.
- Faire cuire 10 min, en écumant.
- Vérifier la cuisson en versant un peu de marmelade sur une assiette froide inclinée : elle doit figer instantanément et ne pas couler.

Conservation

- Mettre aussitôt dans des pots ébouillantés et séchés, en répartissant équitablement les dés de brugnons.
- Couvrir à chaud et étiqueter.
- Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 40 min

Macération : 12 h

Cuisson : 35 min environ



Pour environ 4 pots de 325 g :

- 1 kg de brugnons
- 300 g de framboises
- 750 g de sucre cristallisé
- 1 citron



Gelée de groseilles au xérès

Préparation des fruits

- Laver les groseilles sans les égrapper.

Recette

- Les mettre dans la bassine à confitures avec 20 cl d'eau.
- Porter sur feu assez vif : dès que l'ébullition commence, les groseilles éclatent.
- Les verser alors sur un tamis à confitures au-dessus d'une grande terrine.
- Presser légèrement et laisser égoutter 2 heures.
- Au bout de ce temps, peser le jus obtenu, le verser dans la bassine et porter à frémissement.
- Ajouter alors le sucre, porter sur feu vif en délayant bien à la spatule pour activer la dissolution.
- Laisser bouillir 20 à 25 min sur feu vif.
- Retirer aussitôt du feu, écumer, incorporer le xérès et bien brasser à la spatule.

Conservation

- Mettre aussitôt en pots ébouillantés et séchés.
- Attendre que la gelée soit complètement refroidie pour couvrir.
- Boucher hermétiquement.
- Étiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 35 à 40 min



Pour environ 6 pots de 325 g :

- 2 kg de groseilles rouges
- 750 g de sucre cristallisé par kilo de jus obtenu
- 5 cl de xérès



Marmelade de reines-claude au lait de coco

Préparation des fruits

- Laver les reines-claude, les équeuter, les ouvrir et les dénoyauter.
- Les alterner en couches avec le sucre dans une grande terrine.
- Ajouter le jus du citron.
- Couvrir avec un linge et laisser macérer 12 heures dans un endroit frais.

Recette

- Au bout de ce temps, verser le contenu de la terrine dans la bassine à confitures.
- Porter à ébullition pendant 5 min.
- Retirer alors les fruits à l'écumoire et les passer au moulin à légumes (grille moyenne) ou au chinois en appuyant avec le dos d'une cuillère.
- Verser la marmelade dans la bassine.
- Ajouter le lait de coco, bien mélanger et porter à frémissement léger pendant 15 min, en écumant.
- Poursuivre la cuisson 10 à 15 min, jusqu'à consistance nappante.
- Vérifier la cuisson en versant un peu de confiture sur une assiette froide inclinée : elle doit figer instantanément et ne pas couler.

Conservation

- Mettre aussitôt dans des pots ébouillantés et séchés.
- Couvrir à chaud et étiqueter.
- Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 20 min

Macération : 12 h

Cuisson : 30 à 35 min



Pour environ 4 pots de 325 g :

- 1,250 kg de reines-claude
- 750 g de sucre cristallisé
- 1 citron
- 20 cl de lait de coco



Confiture de melons aux amandes fraîches

Préparation des fruits

- Ouvrir les melons, éliminer les graines et les fibres, prélever la pulpe et la couper en gros dés.
- Peser la chair des melons.
- Peser le même poids de sucre.
- Mettre les dés de melons dans un grand saladier avec le sucre, en couches alternées.
- Ajouter le jus du citron et la gousse de vanille fendue en deux et bien raclée, en l'enfouissant bien.
- Laisser macérer 12 heures, en mélangeant de temps en temps.

Recette

- Au bout de ce temps, verser le contenu du saladier dans une bassine à confitures et porter sur feu moyen.
- Laisser cuire 30 à 35 min en écumant bien, surtout au départ.
- Mélanger souvent en écrasant les fruits, avec un presse-purée.
- Pendant la cuisson de la confiture, casser les amandes.
- Les ébouillanter 1 min, retirer la peau qui les recouvre, et les égoutter sur un linge.
- Mettre les amandes dans la bassine à confitures, ajouter le rhum, brasser à la spatule, poursuivre la cuisson 5 min à peine à petits bouillons.

Conservation

- Mettre les pots préalablement ébouillantés et séchés.
- Laisser refroidir avant de couvrir, puis attendre encore 24 h pour que la confiture soit bien prise.
- Étiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 1 h

Macération : 12 h

Cuisson : 40 min environ



Pour environ 6 pots de 350 g :

- 2 kg de melons à bonne maturité
- 500 g d'amandes fraîches
- 1,5 kg de sucre cristallisé
- 1 citron
- 1 gousse de vanille
- 10 cl de rhum ambré

Confiture de figues et de poires

Préparation des fruits

- Laver les figues, les peler en réservant les peaux et les couper en quatre.
- Peler les poires, les couper en quartiers en éliminant les parties dures du centre et les pépins, puis recouper chaque quartier en deux.

Recette

- Peser les fruits et peser 750 g de sucre cristallisé par kilo de fruits.
- Rassembler le quart des peaux des figues et des poires, les cœurs et les pépins dans un carré de mousseline.
- Alterner les fruits dans une grande terrine avec le sucre en poudre, la gousse de vanille fendue en deux et bien râclée et le jus des citrons.
- Enfourer le nouet de mousseline au centre.
- Laisser macérer 24 heures en mélangeant fréquemment.
- Au bout de ce temps, verser le contenu de la terrine dans la bassine à confitures.
- Ajouter 20 cl d'eau.
- Faire démarrer l'ébullition, puis ramener le feu à doux et laisser cuire 1 heure environ, en écumant de temps en temps et en brassant régulièrement pour que la confiture n'attache pas.
- Ne pas la laisser brunir.
- Éliminer la gousse de vanille et le nouet de mousseline en fin de cuisson.

Conservation

- Mettre en pots ébouillantés et séchés.
- Fermer à chaud. Laisser refroidir complètement, puis étiqueter.
- Ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min
Macération : 24 h
Cuisson : 1 h environ



Pour environ 6 pots de 325 g :
- 1 kg de figues violettes à maturité
- 1 kg de poires un peu fermes
- 1,2 kg environ de sucre cristallisé
- 1 gousse de vanille
- 2 citrons non traités

Gelée de pommes à la vanille

Préparation des fruits

- Laver les pommes et les couper en quatre.

Recette

- Les faire cuire (avec peau et pépins) dans 1 litre d'eau avec le jus du citron, pendant 45 min.
- Les égoutter au travers d'une passoire en appuyant un peu, puis laisser égoutter 2 heures au moins (plus si possible).
- Mélanger le jus des pommes, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées.
- Faire cuire 5 à 7 min, en remuant.

Conservation

- Mettre en pots ébouillantés et séchés.
- Boucher hermétiquement. Étiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 30 min
Repos : 2 h
Cuisson : 50 min environ



Pour 4 pots de 325 g :
- 1 kg de pommes
- 1 kg de sucre pour confitures
- 2 gousses de vanille
- 1 citron

Confiture de poires au Lillet

Préparation des fruits

- Peler les poires et couper leur chair en dés, en retirant le cœur et les pépins.

Recette

- Les mettre dans un faitout avec le sucre, le jus du citron et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
- Laisser macérer pendant 3 à 4 heures, en remuant de temps en temps.
- Porter sur feu vif et faire cuire 7 min, dès le début de l'ébullition, en remuant.
- Ajouter le Lillet, toujours en remuant, et faire cuire, à nouveau 1 min.
- Mixer le tout.

Conservation

- Mettre en pots. Couvrir à chaud et laisser refroidir complètement, pots à l'envers.
- Étiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 20 min
Macération : 3 à 4 h
Cuisson : 10 min environ



Pour 4 à 5 pots de 325 g :
- 1 kg de poires
- 1 kg de sucre pour confitures
- 1 citron non traité
- 1 gousse de vanille
- 25 cl de Lillet doré

Confiture de marrons aux marrons glacés



Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h 20 environ



Pour 4 à 5 pots de 350 g :

- 1,5 kg de marrons ou de châtaignes sauvages (des bois)
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 gousse de vanille
- 250 g de brisures de marrons glacés



Préparation des fruits

- Inciser les marrons du côté opposé au hile (tache claire), les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante, les faire cuire 10 min, les laisser tiédir dans la casserole et les éplucher encore chauds un à un, en retirant leurs deux peaux.
- Mettre les marrons épluchés dans un faitout, les couvrir d'eau froide à hauteur, les faire cuire 35 à 40 min, jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement.

Recette

- Les égoutter, les passer deux fois de suite au moulin à légumes, d'abord avec une grille moyenne, puis avec une grille fine.
- Peser la purée obtenue, compter le même poids de sucre.
- Mettre le sucre et 20 cl d'eau dans une bassine à confitures.
- Porter à ébullition en mélangeant pour activer la dissolution du sucre, puis ajouter la purée de marrons et la gousse de vanille fendue en deux et bien raclée.
- Brasser soigneusement à la spatule et faire cuire 20 à 30 min sur feu très doux, en remuant souvent.
- Vérifier la cuisson en faisant le test de l'assiette.
- Éliminer la vanille, ajouter les brisures de marrons glacés, mélanger délicatement, donner un bouillon, retirer aussitôt du feu et écumer soigneusement.

Conservation

- Mettre en pots et laisser refroidir complètement.
- Couvrir à froid.
- Etiqueter et conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Confiture de lait au chocolat

Recette

- Verser le lait dans une grande casserole ou une cocotte à fond épais.
- Ajouter le sucre et les gousses de vanille fendues en deux et bien raclées.
- Porter à ébullition en remuant souvent, puis réduire le feu au maximum et laisser frémir 2 h 30 à découvert, en remuant de temps en temps.
- Casser le chocolat en morceaux dans un saladier et le faire fondre au bain-marie.
- Dès qu'il est mou, le verser dans la casserole en délayant aussitôt avec un fouet pour lisser la préparation jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.
- Poursuivre la cuisson 30 min en remuant constamment pour que la confiture n'attache pas. Au besoin, retirer du feu plus tôt. En fin de cuisson, la confiture peut présenter des grumeaux.
- Il suffit alors de la mixer vivement soit avec un mixeur plongeant soit avec un blender.
- Éliminer les gousses de vanille et mettre la confiture dans des pots ébouillantés et séchés.
- Couvrir à chaud.

Conservation

- Etiqueter et ranger dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Préparation : 10 min

Cuisson : 3 h



Pour 6 à 8 pots de 350 g :

- 4 l de lait entier
- 200 g de chocolat noir fondant
- 2 kg de sucre cristallisé
- 4 gousses de vanille



LE SUCRE

**Si vous désirez d'autres recettes sucrées,
écrivez au :**

Service Consommateurs Sucre
BP 200 - 75765 Paris Cedex 16

ou consultez notre site Internet :
www.lesucre.com

La meilleure source d'information sur le sucre
et les produits sucrés

Ed. 2006

Conception graphique : Aver B & B

Couverture : aquarelle de Michel Chamier

Recettes : Blandine Vié

Photos : Michel Bury

Shopping : Luminarc, Y. Deshoulières,
Galerie Santou, L'entrepôt