Des confitures inattendues

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828293

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

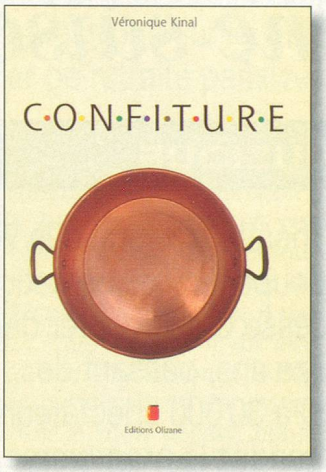
Des confitures inattendues

La gelée de coings vous ennuie? La confiture de fraises vous fait bailler? Un petit livre savoureux vous propose des mariages fruités insolites. A lire et à réaliser même en hiver.

Les tartines se suivent et se ressemblent. Bien sûr, chacun a sa technique, son petit truc, pour faire prendre la confiture ou pour mettre en valeur l'arôme incomparable de la mirabelle ou du pruneau. Mais il faut bien reconnaître que même des meilleures recettes, on finit par se lasser.

Véronique Kinal a réuni dans un petit livre pratique cinquante-trois préparations inhabituelles et pourtant accessibles. Il y a les mariages surprenants de fruits et d'alcool comme l'abricot à l'abricotine, la fraise au gewurztraminer, l'orange sanguine au bordeaux, la pomme à la cannelle et au calvados et le pruneau au pinot noir et au romarin. Les exotiques qui mêlent bananes et noix de coco, ou oranges amères et chocolat amer. Les audacieuses associent rhubarbe, thym et sirop d'érable, rhubarbe et réglisse, poire, miel et gingembre. Tout un programme...

L'auteur du livre, Véronique Kinal, est à la tête d'une vraie petite entreprise. Dans ses bassines, elle produit des confitures qu'elle commercialise dans plusieurs points de vente en Suisse romande. Au Marché de Noël



de Montreux ou à celui de Carouge, elle vend ses petits pots... comme des petits pains. C'est pourquoi elle a décidé de livrer une partie de ses secrets dans un album. «Fruit d'un hiver de préparation, d'un printemps de macération, d'un été de cuisson et d'un automne de mise en page», son livre *Confiture* est d'une lecture aisée et fournit quantité de définitions passionnantes sur les fruits et les épices utilisés. Gelée au thé et autres confitures de lait vous paraîtront désormais d'une simplicité élémentaire.

Les passionnés de la confiture cherchent sans cesse de nouveaux mélanges, allégés en sucre et plus riches en saveurs. Véronique Kinal est l'une de ses perfectionnistes infatigables, capables de jeter une préparation qu'elle juge peu satisfaisante et suffisamment patiente pour laisser macérer les fruits durant une nuit. Toutes ses recettes sont rédigées à la première personne. Rien de plus personnel en effet qu'une préparation.

La première recette connue de confiture remonte à l'Antiquité. Pline l'Ancien parle en effet de coings confits dans du miel, dans un ouvrage de sciences intitulé l'*Histoire naturelle*. Ce type de préparation est le fait d'un médecin qui vantait les vertus de cette pharmacopée. Si elles ne soulagent pas nos souffrances, les confitures ont le don d'adoucir nos petits matins embrumés.

Bernadette Pidoux

Confiture, de Véronique Kinal, éditions Olizane.

Les points de vente des confitures: A Neuchâtel, Aux Saveurs Royales, rue Fleury, à Genève, au marché de Carouge, **à Fribourg** au Comptoir des Thés, rue de Lausanne, **à la Vallée de Joux,** laiterie du Brassus et boulangerie Rocco au Lieu, **à Coppet,** Atelier floral Fantasia, rue des Murs.

Les amateurs d'Internet peuvent passer commande sur le très joli site de l'auteur: www.pectine.com

Recette

Pommes au miel et au gingembre

Ingrédients: 1 kg de pommes golden, 200 g de sucre, 150 g de miel d'acacia, 1 jus de citron, 25 g (1cc) de gingembre râpé frais

Préparation: J'épluche les pommes, les évide et les coupe en petits morceaux dans la bassine de confiture avec le sucre, le miel, le jus de citron, le gingembre et porte le tout à frémissement. Je transvase la préparation dans une terrine, la couvre et la réserve au frais pendant une nuit. Le lendemain, je verse à nouveau le contenu de la terrine dans la bassine à confiture et cuis trois minutes encore. J'écume si nécessaire, vérifie la consistance et mets en pots. La mise en pots est la phase la plus délicate, surtout lorsqu'on utilise aussi peu de sucre que je le suggère et que l'on ne saurait envisager l'adjonction d'agent conservateur. La confiture aussitôt prête, encore bouillante, doit être mise en pots et ceux-ci immédiatement fermés. Il est recommandé de les retourner quelques minutes, afin d'opérer le vide d'air.

Recette tirée du livre.