

Cuisine : le temps des confitures

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 7-8

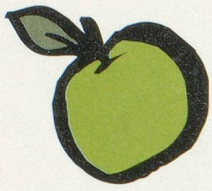
PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.



Le temps des confitures



La confiture, ce n'est pas que pour les moutons...

photo Y. D.

Tout le monde connaît la recette de la confiture aux fraises. Mais il existe quantité d'autres recettes, ni extravagantes, ni compliquées, qui renouvelleront la saveur de vos confitures.

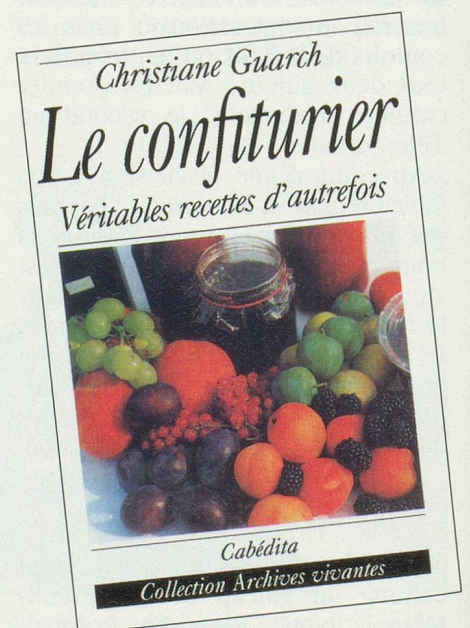
Christiane Guarch apprécie les goûts d'antan, les bons petits trucs que l'on se transmet de mère en fille. Elle vient de publier «Le confiturier, véritables recettes d'autrefois» aux éditions Cabédita. Elle prodigue aussi quelques conseils que toute bonne confiturière devrait se remémorer. Tout le secret des confitures réside dans une cuisson adéquate. Aussi la méthode de l'assiette est-elle toujours de mise. Il suffit de déposer une goutte de confiture chaude dans une assiette.

Si la masse se fige, rapidement, la confiture est cuite. Pour éviter d'avoir à écumer la confiture, Christiane Guarch indique que l'on peut ajouter une noix de beurre frais à la confiture, et l'écume disparaît. Voici quelques recettes alléchantes à mettre en pots tout de suite!

Bonnes tartines!

Maud Ledoux

A lire: «Le confiturier, véritables recettes d'autrefois», de Christiane Guarch, Editions Cabédita.





Confiture de melons aux framboises

Proportions: 1,5 kg de chair de melon (pas trop mûr) – 500 g de framboises – 1 kg de sucre – 1 citron non traité.

Lavez le citron à l'eau froide, essuyez-le et râpez le zeste. Dans une bassine, mettez ensemble le zeste de citron, le sucre et 20 cl d'eau. Portez le tout à ébullition. Coupez le melon en petits cubes et glissez-le dans le sirop. Laissez cuire à petit feu en remuant sans cesse, pendant 15 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez les framboises lavées. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Faites le test de l'assiette froide pour vérifier la cuisson. Mettez en pots immédiatement.



Confiture estivale

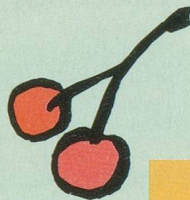
Proportions: 1 kg de pêches à chair jaune – 1 kg de poire Williams – 1 kg de fraises bien saines – 1 citron non traité – 2,5 kg de sucre cristallisé.

Lavez les fraises sous le robinet d'eau froide, séchez-les sans les abîmer. Equeutez-les. Pelez les pêches et dénoyautez-les. Coupez-les en lamelles assez épaisses. Pelez les poires, coupez-les, puis coupez-les en lamelles d'environ 4 à 5 mm d'épaisseur. Dans une bassine, versez le sucre avec 7,5 dl d'eau et portez à ébullition sur feu doux, pour obtenir un sirop bouilé. Quand la consistance est bonne, ajoutez les poires et les pêches, remuez délicatement, et augmentez l'intensité du feu. Maintenez la cuisson pendant 20 minutes. Remuez souvent et écumez. Ajoutez au bout de ce temps les fraises, remuez sans écraser et prolongez la cuisson à feu vif toujours pendant 15 minutes. Ajoutez le jus de citron. Remuez à nouveau pour bien mélanger. Mettez en pots en répartissant bien les fruits.

Confiture de myrtilles au caramel

Proportions: 1 kg de myrtilles – 1 kg de sucre.

Lavez, triez et égouttez les myrtilles. Mettez-les dans une bassine et posez-les sur feu doux pendant 15 minutes en remuant souvent, mais délicatement. Dans une autres casserole, mettez le sucre avec 2,5 dl d'eau. Faites cuire sur feu moyen, en remuant souvent la casserole, mais pas son contenu, jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Versez-le sur les myrtilles brûlantes. Mélangez délicatement sur feu doux. Laissez quelques bouillons, puis mettez en pots. Cette confiture peu habituelle, et néanmoins délicieuse se conserve un peu moins longtemps qu'une confiture classique.



La gelée de grand-mère

Proportions: 1 kg de cassis – 500 g de groseilles à maquereau – 250 g de framboises – 1,2 kg de sucre en poudre.

Lavez soigneusement les cassis et les groseilles, puis mettez-les dans une bassine avec 2 dl d'eau. Portez le tout sur feu doux et laissez cuire pendant 7 minutes en écrasant les fruits avec le dos de l'écumoire, afin qu'ils rendent un maximum de jus. Au bout de 4 minutes de cuisson, ajoutez-y les framboises, écrasez-les aussi. Passez les fruits et le jus au tamis très fin, en pressant les fruits pour en extraire le jus. Pesez le jus et remettez-le dans la bassine avec le même poids de sucre, puis amenez à ébullition sur feu moyen, en remuant souvent avec une spatule en bois. Maintenez la cuisson 15 minutes à feu vif. Vérifiez la prise de la gelée et mettez en pots.

Gelée de raisin muscat

Proportions: 1,5 kg de raisin muscat – 1,5 kg de sucre – 1 citron.

Lavez et égrappez les raisins. Inutile de les épépiner. Mettez dans une bassine et portez à feu doux pendant 15 minutes, en pressant les grains avec le dos de l'écumoire, pour bien en extraire le jus. Filtrez ensuite au travers d'une mousseline ou d'un chinois très fin. Attention, il faut que le jus reste limpide. Ajoutez le jus de citron, pesez le tout. Ajoutez alors le même poids de sucre en poudre au liquide. Remettez sur le feu et comptez 20 minutes de cuisson à feu moyen, à partir de la reprise de l'ébullition. Vérifiez la prise en faisant le test de l'assiette froide. Mettez en pots immédiatement, mais ne couvrez qu'après complet refroidissement.

