

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 7-8

Rubrik: Cuisine : le temps des confitures

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

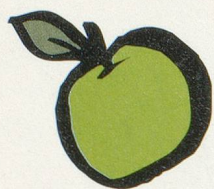
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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

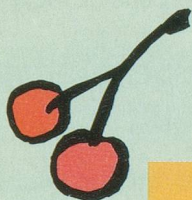
Proportions: 1 kg de pêches à chair jaune – 1 kg de poire Williams – 1 kg de fraises bien saines – 1 citron non traité – 2,5 kg de sucre cristallisé.

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.



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.

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.

