Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 3

Artikel: Des confitures inattendues
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828293

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: 12.12.2025

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

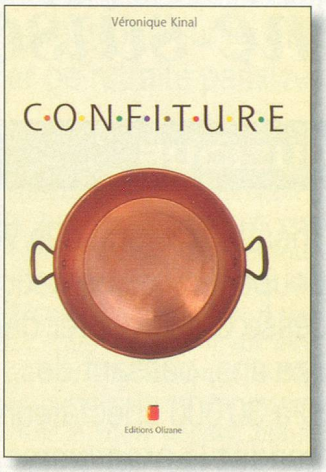
Des confitures inattendues

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.