

LE GRAND LIVRE
des
confitures

CONFITURE DE FIGUES

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1 h 20 min

POUR 2 POTS

500 G DE FIGUES VIOLETES

350 G DE SUCRE

2 CUILLERÉES À SOUPE

DE JUS DE CITRON

1 CUILLERÉE À SOUPE

DE PÉPINS DE POMMES

1 NOIX DE BEURRE

- Ôter les pédoncules des figues, puis couper chaque fruit en quatre.
- Placer les pépins de pommes dans une boule à thé.
- Verser les fruits et le sucre dans une grande casserole à fond épais, ou dans une bassine à confiture. Ajouter le jus de citron, 6 cuillerées à soupe d'eau et les pépins de pommes.
- Chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Abaisser la température au minimum, puis laisser confire pendant 1 h 20 en remuant régulièrement.
- Ajouter la noix de beurre et bien mélanger pour dissoudre l'écume.
- Mettre en pots dès la fin de la cuisson. Refermer, puis retourner les récipients jusqu'au refroidissement complet.
- Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



GELÉE DE MIEL AUX FLEURS, à l'agar-agar

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

POUR 2 POTS

45 CL DE JUS DE POMME TROUBLE

250 G DE SUCRE À LA PECTINE

3 CUILLERÉES À SOUPE
DE MIEL LIQUIDE

3 CUILLERÉES À SOUPE

DE FLEURS COMESTIBLES

(VIOLETTE, LAVANDE, ROSE, ETC.)

2 G DE POUDRE D'AGAR-AGAR

- Porter le jus de pomme à ébullition dans une grande casserole.
- Ajouter le sucre et le miel, et poursuivre la cuisson à petit bouillon pendant 20 min.
- Hors du feu, ajouter les pétales de fleurs et mélanger.
- Mettre en pots immédiatement. Refermer, puis retourner les récipients jusqu'au refroidissement complet.
- Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



CURD AUX CITRONS, « *the original lemon curd* »

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

POUR 2 POTS

4 CITRONS NON TRAITÉS

4 ŒUFS

250 G DE SUCRE

80 G DE BEURRE

- Prélever les zestes des citrons, puis presser leur jus.
- Casser et battre les œufs en omelette.
- Mélanger cette préparation au jus et zestes de citron. Ajouter le sucre et le beurre en morceaux, puis chauffer à feu moyen au bain-marie pendant 25 min, en fouettant constamment.
- Stopper la cuisson lorsque le *curd* devient épais et légèrement translucide.
- Mettre en pots dès la fin de la cuisson. Refermer, puis retourner les récipients jusqu'au refroidissement complet.
- Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



PÂTE À TARTINER CHOCO-BANANE et avoine

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 12 min

POUR 1 POT

1 BANANE
80 G DE CHOCOLAT SUISSÉ
AU LAIT OU NOIR
30 G DE NOISETTES
20 G DE FLOCONS D'AVOINE
40 G DE SUCRE GLACÉ
2 CUILLERÉES À SOUPE
DE LAIT ENTIER
1/2 GOUSSE DE VANILLE

- Torrifier les noisettes au four pendant 12 min à 180 °C (th. 6).
- Mixer les noisettes dans un blender jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.
- Ajouter la banane en morceaux et les flocons d'avoine. Réserver dans le bol du robot.
- Concasser le chocolat, puis le faire fondre au bain-marie.
- Fendre la gousse de vanille et gratter les grains de la pointe d'un couteau. Réserver.
- Verser le chocolat fondu dans le blender, puis mixer en ajoutant progressivement, par le trou du couvercle, le lait et les grains de vanille.
- Transvaser la préparation dans un pot stérilisé, refermer et placer au frais au moins 3 h.
- Conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 à 4 jours.



CHUTNEY DE MANGUE

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1 h

POUR 1 POT

1 MANGUE
3 CUILLERÉES À SOUPE
DE RAISINS SECS
6 CUILLERÉES À SOUPE
DE SUCRE DE CANNE
10 CL DE VINAIGRE DE CIDRE
5 CL DE VINAIGRE DE XÉRÈS
1 CM DE GINGEMBRE FRAIS
1 PINCÉE DE CURRY VERT
SEL, POIVRE

- Peler et râper le gingembre frais.
- Éplucher la mangue, puis prélever la chair en petits dés.
- Dans une grande casserole, verser tous les ingrédients, puis confire à feu doux, en remuant très régulièrement, pendant 1 h.
- Mettre en pot dès la fin de la cuisson. Refermer, puis retourner le récipient jusqu'au refroidissement complet.
- Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



CONFIT D'OIGNONS

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1 h

POUR 1 POT

500 G D'OIGNONS JAUNES
5 CUILLERÉES À SOUPE
DE SUCRE DE CANNE
1 CUILLERÉE À SOUPE
DE RAISINS SECS
10 CL DE VINAIGRE DE FRAMBOISE
5 CL DE VINAIGRE DE XÉRÈS
1 CLOU DE GIROFLE
SEL, POIVRE

- Peler et émincer les oignons.
- Dans une grande casserole, verser tous les ingrédients, puis confire à feu doux, en remuant très régulièrement, pendant 1 h.
- Mettre en pot dès la fin de la cuisson. Refermer, puis retourner le récipient jusqu'au refroidissement complet.
- Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



MOELLEUX CHOCOLAT

et confiture de myrtille

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 40 min

POUR 6 PERSONNES

100 G DE CONFITURE DE MÛRES
200 G DE CHOCOLAT
NOIR PÂTISSIER
200 G DE FARINE
120 G DE BEURRE
3 ŒUFS
2 CUILLERÉES À SOUPE DE LAIT
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
- Ajouter les œufs, le lait, le chocolat puis la confiture, et mélanger au batteur électrique pendant 1 min, à puissance moyenne.
- Verser la pâte dans un moule à cake beurré, puis enfourner pour 28 à 32 min, en fonction de la texture souhaitée.
- Démouler le cake sur une grille dès la sortie du four, et laisser refroidir avant dégustation.



TABLE DES RECETTES

CONFITURES ET MARMELADES 8

Les grands classiques

Confiture de fraises	10
Confiture de framboises	12
Confiture de mûres	14
Confiture de figues	16
Confiture de nectarines	18
Confiture de pêches plates	20
Confiture d'ananas	22
Confiture de bananes	24
Confiture de poires	26
Confiture de kiwis	28
Confiture d'abricots	30
Confiture de prunes	32
Confiture de tomates vertes	34
Marmelade de myrtilles	36
Marmelade d'oranges	38

Avec fruits secs et noix

Confiture de pêches blanches et baies de goji	40
Confiture de cerises et noix	42
Confiture de bananes et noix du Brésil torréfiées	44
Confiture de nashi au miel et sésame	46
Confiture exotique d'ananas et litchis	48
Confiture crème à la patate douce et graines de tournesol	50
Confiture de fraises, mulberries et amandes effilées	52

Avec épices, huiles essentielles et zestes

Confiture de châtaignes et zestes d'orange	54
Confiture de mirabelles, vanille et gingembre	56
Confiture de pitayas à la cardamome	58
Confiture de brugnons et yuzu	60
Confiture de courges aux 3 épices	62
Marmelade d'oranges et fève tonka	64
Marmelade d'agrumes au curcuma	66
Confiture de kiwis, poires et bergamote	68
Confiture de framboises et pétales de rose	70
Marmelade de pamplemousses roses, lavande et violette	72

Avec une touche de liqueur

Confiture de dattes au Grand Marnier	74
Confit de mangue et rhum ambré	76
Confiture de marrons et crème de whisky	78
Confiture de raisin, pommes et porto	80
Confiture de citrons et liqueur de menthe	82

Les confitures biscuitées

Confiture de pommes et spéculoos	84
Confiture d'abricots, clémentines et shortbread	86
Confiture de poires et crumble	88
Confiture façon carrot cake	90
Confiture de citrons et liqueur de menthe	92

Les expérimentations allégées

Confiture de fraises <i>healthy</i> , à la pectine de pomme	94
---	----

GELÉES 96

Les grands classiques

Gelée de coings	98
Gelée de groseilles	100
Gelée de goyaves	102
Gelée d'abricots	104
Gelée de clémentines	106
Gelée de melon	108
Gelée de griottes et cerises	110

Avec thé et infusion

Gelée d'airelles aux fleurs d'hibiscus	112
Gelée de citron à la réglisse	114
Gelée de coings, verveine et tilleul	116
Gelée de pamplemousse et menthe poivrée	118
Gelée de mûres et Earl Grey	120
Gelée de papaye et Darjeeling	122

Avec fleurs, huiles essentielles et zestes

Gelée de pétales de rose et zestes de citron vert	124
Gelée de miel aux fleurs, à l'agar-agar	126
Gelée de pommes Royal Gala infusée aux fleurs de tournesol	128

Avec épices

Gelée de myrtilles et anis	130
Gelée de pastèque et fraises	132
Gelée de Granny Smith et vanille	134

Avec une touche de liqueur

Gelée de framboises et muscat	136
Gelée de poires et bleuet	138
Gelée de mûres au marsala	140
Gelée d'ananas et liqueur de coco	142

CURDS 144

Les grands classiques

Curd aux citrons, « <i>the original lemon curd</i> »	146
--	-----

<i>Curd</i> de mandarines	148
<i>Curd</i> à la mangue	150
<i>Curd</i> de coco	152
<i>Curd</i> de fruits de la passion	154
<i>Curd</i> de groseilles	156
<i>Curd</i> à la grenadine	158

Avec thés et infusions

<i>Curd</i> vanille et verveine	160
<i>Curd</i> de caramboles et Rooibos	162
<i>Curd</i> de kumquats et <i>chai tea</i>	164

Avec noix et miel

<i>Curd</i> de butternuts et noix	166
<i>Curd</i> de cerises aux amandes torréfiées	168
<i>Curd</i> d'avocat au miel	170

Avec une touche de liqueur

<i>Curd</i> de clémentines à la russe	172
<i>Curd</i> Bourbon aux 2 citrons	174
<i>Curd</i> de pommes et Amaretto	176

PÂTES À TARTINER

Pâte à tartiner merveilleuse au <i>gianduja</i>	180
Pâte à tartiner blanche aux noix variées	182
Pâte à tartiner chocolat noir et pistache	184
Pâte à tartiner choco-banane et avoine	186
Pâte à tartiner cappuccino	188
Pâte à tartiner châtaignes et miel	190
Pâte à tartiner chocolat, caramel et raisin	192
Pâte à tartiner corsée cacao menthe	194
Pâte à tartiner <i>dulce de leche</i> , vanille et pralin	196
Pâte à tartiner pur chocolat façon ganache	198
Confiture de lait	200
Beurre de cacahuètes	202
Pâte à tartiner caramel au beurre salé	204

CHUTNEY ET CONFITS

Les grands classiques

<i>Chutney</i> de mangue	208
Confit d'oignons	210
Confit de figues	212
<i>Chutney</i> de tomates cerises	214
<i>Chutney</i> de céleri et oignons rouges	216

Les saveurs originales

Confit de potimarron	218
Confit de crosnes	220

<i>Chutney</i> de chou-fleur	222
<i>Chutney</i> aux pois gourmands	224
<i>Chutney</i> de patates douces	226
Confit d'olives au romarin	230
<i>Chutney</i> de champignons Reinette	232
<i>Chutney</i> de poivrons au chèvre frais	234
<i>Chutney</i> d'aubergine au thym	236
<i>Chutney</i> de gombos à la vanille	238
<i>Chutney</i> de panais aux abricots	240
<i>Chutney</i> de poireau et sésame grillé	242
Confit de betteraves et arbouses	244
Confit de câpres et cornichons	246
Confit de fenouil et oignons Cébettes	248
Confit de pommes, Cébettes et algues	250

Avec une touche de liqueur

Confit d'échalotes au vin moelleux	252
Confit de mangue et bourbon	254

Expérimentations allégées

<i>Chutney</i> de fruits de la passion au sirop de riz	256
Confit d'oignons rouges peu sucré, à la gélatine	258

RECETTES COMPLÈTES

Au quotidien

Terrine mousseline aux légumes et <i>chutney</i> de poivrons	262
Amuse-bouches aux confits et <i>chutney</i> maison	264
Aspic de foie gras au champagne sur confit d'oignons	266
Œufs de caille et cocktail d'herbes fraîches en gelée de citron	268
Jambon persillé au confit de câpres et cornichons	270
Gâteau roulé au tilleul et <i>curd</i> citron	272
<i>Jelly</i> de framboises, mangue et mûres, sur lit de cassis	274
Aspic sucré de fruits rouges à la menthe poivrée	276
<i>Jelly</i> de coco sur lit de confiture et gelée mangue papaye	278
Lunettes de Roman	280
Moelleux chocolat et confiture de myrtille	282
Poires pochées au vin, en gelée de badiane	284
<i>Jello fruits</i> citron pastèque	286
Shots acidulés à la marmelade d'oranges	288

Événements

Halloween, petits biscuits cabossés et tendre sauce hémoglobine	290
Noël, la confiture du lutin matinal	292
Chandeleur, gâteau de crêpes pomme caramel	294
Nouvel An chinois, douces perles de coco à la gelée de goyave	296
Pâques, cupcakes à la carotte des lapins gourmands	298
Mariage, gelée aux fleurs des amoureux	300
Fêtes orientales, petits pots fruités et épicés	302