

Sommaire

Partie 1

S'informer

Généralités

Historique..... 8

Bien choisir les sucres 8

Quelques définitions 11

Des confitures réussies 11

Comment alléger
ses confitures 12

Le matériel..... 13

Questions-réponses
pour apprentis confituriers ... 14

Les fruits et les légumes adaptés 14

La cuisson 14

La mise en pots et la conservation 15

Le hit-parade
des confitures 17

Partie 2

Jardiner

Conseils de culture

Les fruits.....20

Abricotier20

Agrumes.....21

Cognassier.....21

Pêchers, brugnioniers,
nectariniers, pruniers..... 22

Poirier.....23

Pommiers23

Vigne..... 24

Petits fruits..... 24

Fruits à coques.....25

Les légumes à cultiver pour
des confitures originales26

Cucurbitacées.....26

Légumes fruits/tubercules

Pomme de terre 27

Tomates..... 27

Légumes racines/bulbes

Betteraves rouges.....28

Carottes.....28

Navets.....29

Oignons.....29

Légumes feuilles

Rhubarbe.....30

Légumes graines

Lentilles 31

Les aromatiques,
les épices et les fleurs 31

Les trucs de jardinage de Pierrick

Pour réussir les semis.....33

Bien choisir les variétés de légumes33

Pour ne pas gaspiller les graines fines 34

Pour semer les grosses graines..... 34

Pour obtenir une bonne germination	34
Pour semer les légumes frileux.....	34
Pour bien échelonner les récoltes.....	34

Partie 3

Cuisiner

Abricots

Compote d'abricots au romarin.....	36
Confiture d'abricots à la menthe fraîche.....	38
Confiture d'abricots et pêches jaunes au jus de framboises	39
Confiture d'abricots à la cardamome	40
Confiture d'abricots aux pistaches	42
Confiture allégée d'abricots à la fleur d'oranger.....	43

Cucurbitacées

Gelée de melon à l'anis étoilé.....	44
Confiture de melon et prunes	46
Confiture de potimarrons au miel	47
Confiture de potimarrons, poires et noix de coco.....	48
Confiture de christophines	49
Confiture de cheveux d'ange.....	50
Confiture de courgettes et poivrons.....	52
Confiture de courgettes et pommes.....	53
Confiture de citrouilles.....	54
Confiture de melon aux amandes fraîches	55

Pêches, brugnons, nectarines

Confiture de pêches au rhum.....	56
Confiture de pêches aux épices.....	57
Confiture de brugnons.....	58
Confiture de nectarines, anis et vanille.....	59
Confiture de nectarines aux épices et à la citronnelle.....	60

Petits fruits

Confiture de cassis.....	62
Confiture express de cerises au kirsch.....	63
Confiture de fraises au jus de citron	64
Confiture de fraises aux épices.....	66
Confiture de fraises au vinaigre balsamique	67
Confiture de fraises au gingembre.....	68
Confiture de fraises aux kiwis.....	69
Confiture de framboises à l'eau de géranium	70
Confiture express de groseilles au gingembre	72
Confiture de petits fruits	73
Confiture de myrtilles au caramel	74
Confiture de physalis (ou amour-en-cage).....	75

Poires

Confitures de poires à la cannelle.....	76
Confiture de poires au tilleul.....	78
Confiture de poires au caramel.....	79
Confiture de poires au Lillet.....	80
Confitures de poires aux framboises.....	82
Confiture de pérouilles	83

Pommes

Compote de pommes et poires à la rose	84
Compote de pommes à la lavande.....	85
Confiture de pommes au caramel.....	86
Confiture de pommes à la cannelle.....	88
Confiture de pommes au citron	89
Confiture de pommes Tatin.....	90
Compote d'automne du verger	91

Prunes

Confiture de prunes au gingembre et à l'amande amère	92
Confiture de mirabelles au tilleul	94

Confiture de reines-claudes à la cannelle ..	95
Confiture de quetsches	96

Quatre fruits

Confiture aux quatre fruits d'été	98
Confiture aux quatre fruits d'automne	99

Agrumes

Confiture de citron express.....	100
Confiture d'agrumes aux fleurs de jasmin	101
Marmelade « English » d'oranges amères	102
Marmelade de citrons verts	104
Confiture aux trois agrumes	106
Marmelade express de pamplemousse.....	107
Marmelade de citron « light » à l'anglaise (Lemon Curd)	108

Fruits exotiques

Ananas

Confiture d'ananas et d'abricots.....	110
Confiture d'ananas aux kiwis.....	111
Confiture d'ananas au rhum	112

Bananes

Confiture de bananes au schnaps.....	113
--------------------------------------	------------

Canneberges

Confiture de canneberges aux épices.....	114
------------------------------------------	------------

Figue

Confiture de figues violettes.....	116
Confiture de figues au miel	117
Confitures de figues au chocolat.....	118
Confiture de figues sèches au thé	119

Goyaves

Confiture de goyaves.....	120
---------------------------	------------

Kakis

Confiture de kakis	121
--------------------------	------------

Kiwis

Confiture de kiwis	122
--------------------------	------------

Confitures mixtes

Confiture mi-melon mi-prunes	124
Confiture mi-figues mi-raïsans	126
Confiture mi-fraises mi-ananas.....	127
Confiture mi-rhubarbes mi-bananes	128
Confiture mi-rhubarbe mi-cassis.....	129

Confitures originales (fleurs, légumes, foin, lait, etc.)

Confiture de carottes aux fruits de la passion.....	130
Confiture de châtaignes à la vanille.....	131
Gelée de coings	132
Confiture de lait.....	134
Confitures de lentilles vertes à la vanille.....	135
Confiture de navets et framboises.....	136
Confiture de noix et quetsches	137
Confiture de poivrons au safran.....	138
Confiture de pommes de terre aux épices.....	139
Confiture de roses.....	140
Gelée de thé à la menthe.....	142
Confiture de tomates et de pommes à la cannelle	144
Confiture de tomates vertes et potirons	145
Gelée de violettes	146
Confiture de baies de sureau noir	148
Confiture de baies de cynorhodon.....	150
Confiture de baies d'amélanchier	151
Confiture de Noël.....	152
Confit de fleurs de trèfle rose	154
Confit de foin de Thiérache.....	155
Raisiné.....	156
Gelée d'hypocras.....	157

En guise de conclusion 159