

Confiture de mandarines



🕒 30 min + 12 h réfrigérateur 🍴 25 min 🍴 Assez facile

Pour 4 pots
2 kg de mandarines

1 kg de sucre
2 citrons

1 gousse de vanille

- Peler les mandarines à vif et les couper en petits morceaux. Les mettre dans une bassine à confiture.
 - Ajouter le sucre, le jus des citrons, la gousse de vanille fendue et grattée et deux verres d'eau.
 - Porter à ébullition et laisser mijoter 5 min. Laisser refroidir, puis réserver une nuit au réfrigérateur.
 - Le lendemain, porter de nouveau la confiture sur le feu.
 - Laisser cuire doucement
- une vingtaine de minutes, en mélangeant et en écumant régulièrement.
- Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur une coupelle froide : elle doit figer rapidement.
 - Verser la confiture bouillante dans les pots stérilisés.
 - Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Confiture de kiwis



🕒 20 min 🍴 30 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
1,2 kg de kiwis
25 cl de jus de pomme

2 citrons
800 g de sucre cristallisé

- Peler et couper les kiwis en morceaux, puis les mettre dans une bassine à confiture.
- Ajouter le jus de pomme, le jus des citrons et le sucre, mélanger.
- Porter à ébullition et laisser frémir 30 min.
- Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur une coupelle froide : elle doit figer rapidement.
- Verser la confiture bouillante dans les pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Confiture de groseilles blanches



🕒 45 min + 1 h macération 🍴 15 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
1,2 kg de groseilles blanches

800 g de sucre cristallisé
1 citron

- Rincer et égrapper les groseilles. Les mettre dans un saladier, ajouter le sucre et le jus de citron.
- Mélanger, couvrir et laisser macérer une heure.
- Verser le contenu du saladier dans une bassine à confiture, porter à ébullition en remuant.
- Laisser cuire 10 à 15 min, en mélangeant et en écumant régulièrement.
- Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur une coupelle froide : elle doit figer rapidement.
- Verser la confiture bouillante dans les pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Confiture poires vanille



🕒 30 min + 1 h macération 🍴 20 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
1,5 kg de poires
Conférence

1 citron
1 gousse de vanille
800 g de sucre cristal

- Peler les poires, retirer les cœurs et les pépins et les couper en petits morceaux.
- Les placer dans une jatte avec le jus de citron, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis le sucre.
- Mélanger et laisser mariner une heure.
- Verser ensuite le contenu de la terrine dans une bassine à confiture, porter à ébullition et faire cuire une vingtaine de minutes, en écumant régulièrement.
- Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur une coupelle froide : elle doit figer rapidement.
- Verser la confiture bouillante dans les pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Marmelade d'orange



🕒 45 min + 12 h macération 🍴 1 h 🍴 Assez facile

Pour 4 pots
1 kg d'oranges

2 l d'eau minérale
2,5 kg de sucre cristallisé

1 citron

- Brosser les oranges sous l'eau tiède et les sécher.
- Les éplucher à l'économie et émincer très finement les écorces.
- Peler les oranges à vif et couper la chair en petits dés.
- Récupérer les pépins et les nouer dans un carré de mousseline.
- Mettre le tout dans un saladier, ajouter l'eau et le sucre, laisser macérer une nuit.
- Le lendemain, verser la préparation dans une bassine à confiture.
- Porter à ébullition et laisser cuire une heure à petits bouillons.
- Vérifier la cuisson en versant une goutte de marmelade sur une coupelle froide : elle doit figer rapidement.
- Verser la marmelade bouillante dans les pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Chutney de tomates vertes



🕒 40 minutes 🍴 45 minutes 🍴 Facile

Pour 4 pots
1 kg de tomates vertes
2 oignons
2 cm de gingembre frais

250 g de sucre
20 cl de vinaigre de cidre

- Laver et couper les tomates en petits morceaux.
- Peler et émincer les oignons et le gingembre.
- Réunir le tout dans une bassine à confiture.
- Ajouter le sucre et le vinaigre. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à frémissement.
- Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Verser le chutney bouillant dans des pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles. Les retourner aussitôt et laisser refroidir.

Confiture de cerises



🕒 30 min 🍴 25 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
1,2 kg de cerises

800 g de sucre cristallisé

25 cl d'eau
1 citron

- Rincer, essuyer, équeuter et dénoyauter les cerises.
- Verser le sucre et l'eau dans une bassine à confiture.
- Porter à ébullition et laisser frémir 5 min.
- Ajouter les cerises, le jus de citron et porter de nouveau à ébullition.
- Laisser cuire à petits bouillons pendant 20 min environ.
- Écumer et mélanger régulièrement.
- Vérifier la cuisson de la confiture en en faisant couler quelques gouttes sur une assiette froide, elle doit figer et ne plus couler.
- Verser la confiture dans des pots stérilisés, refermer avec les couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à complet refroidissement.

Confiture d'oignons



🕒 30 min 🍴 30 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
1 kg d'oignons doux
250 g de cassonade

20 cl de vinaigre de vin rouge
2 clous de girofle

- Peler et émincer les oignons.
- Les mettre dans une bassine à confiture avec la cassonade, le vinaigre et les clous de girofle.
- Porter à ébullition et laisser cuire 30 min à petits bouillons.
- Retirer les clous de girofle et verser la préparation dans des pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Confiture de châtaignes



🕒 45 min 🍴 30 min 🍴 Assez facile

Pour 4 pots
1 kg de châtaignes fraîches

500 g de sucre cristallisé
1 gousse de vanille

2 c. à soupe de rhum

- Inciser l'écorce des châtaignes avec un petit couteau.
- Les plonger dans une cocotte d'eau bouillante, laisser cuire 30 min.
- Rincer les châtaignes, puis les peler.
- Passer les châtaignes cuites au moulin à légumes, en procédant par petites quantités.
- Mettre la purée obtenue dans une cocotte, ajouter le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée et un verre d'eau.
- Faire cuire jusqu'à ce que la confiture épaississe et prenne une belle teinte brune.
- Ajouter le rhum en fin de cuisson.
- Verser la confiture bouillante dans des pots stérilisés, les refermer aussitôt.
- Les laisser refroidir la tête en bas.
- Les conserver ensuite dans un endroit frais et sombre.

Chutney de potiron



🕒 40 min 🍴 40 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
750 g de potiron épluché
2 oignons

250 g de châtaignes fraîches pelées
200 g de cassonade
100 g de raisins secs

blonds
25 cl de vinaigre de cidre
1 c. à café de curcuma

- Râper la chair du potiron à l'aide d'une râpe à gros trous.
- Éplucher et ciseler les oignons. Hacher grossièrement les châtaignes.
- Placer le tout dans une bassine à confiture.
- Ajouter la cassonade, les raisins, le vinaigre et le curcuma.
- Porter à ébullition.
- Baisser ensuite le feu et faire cuire 35 à 40 min à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une compote.
- Verser le chutney bouillant dans des pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles. Les retourner aussitôt et laisser refroidir.

Confiture de citrons



🕒 40 min 🍴 10 min 🍴 Assez facile

Pour 4 pots
2 kg de citrons non traités ou bio

1 kg de sucre avec

gélifiant, spécial confitures

- Laver les citrons, prélever les zestes de six d'entre eux à l'aide d'un économe.
- Les blanchir 2 min dans une casserole d'eau bouillante. Les égoutter et les rafraîchir dans un bol d'eau froide.
- Les sécher et les découper ensuite en fines lanières.
- Pendant ce temps, peler les citrons à vif et couper la pulpe en petits morceaux.
- Enfermer les pépins dans une mousseline. Mettre le tout dans une bassine à confiture.
- Ajouter le sucre et les zestes. Porter à ébullition et laisser cuire 10 min sans cesser de remuer.
- Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur une coupelle froide : elle doit figer rapidement.
- Verser la confiture bouillante dans les pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles et laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

Chutney de mirabelles



🕒 30 min 🍴 50 min 🍴 Facile

Pour 4 pots
750 g de mirabelles
250 g de cassonade
25 cl de vinaigre de cidre

1 gros oignon
1 c. à soupe d'huile de tournesol
1/2 c. à café de gingembre en poudre

1/2 c. à café de curry en poudre
Sel

- Éplucher et ciseler finement l'oignon.
- Faire revenir 5 min avec l'huile dans une cocotte, sans le laisser colorer.
- Rincer, essuyer et dénoyauter les mirabelles. Ajouter les dans la cocotte avec le vinaigre, la cassonade, les épices et 1 pincée de sel.
- Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu très doux, en remuant régulièrement.
- Verser le chutney bouillant dans des pots stérilisés.
- Les refermer avec leurs couvercles. Les retourner aussitôt et laissez refroidir.



Recettes et photographes : Sucre Salé

Éditions OUEST-FRANCE
Lille - Rennes

© 2017, Editions Ouest-France, Edilarge S.A.
Editeur : Jérôme Le Bihan
Coordination éditoriale : Alexandra Pasquier
Conception graphique et mise en page :
Studio graphique des Editions Ouest-France
Photographie : Graphik, Cesson-Sévigné (35)
N° d'édition : 8683.01.04.07.17 - Dépôt légal : août 2017
Prix TTC : 5,90 €
TVA INCLUSE

Retrouvez nos recettes, ou encore marmelades...
Confitures, gelées, des incontournables...
aux plus originales, accompagnées d'astuces
afin de réussir à coup sûr et régaler petits
et grands. Avec ce guide imperméable,
indéchirable, en un mot inusable, cuisiner
n'a jamais été aussi facile !

Confitures

CONFITURES

Guide imperméable et indéchirable

DÉLIPOCHE Confitures

Fiches illustrées



Éditions OUEST-FRANCE