

PLUS DE 100 RECETTES



MES  
**BONNES CONFITURES**  
*maison*



Rustica éditions

© Éditions Rustica, Paris, 2017  
Dépôt légal : juin 2017

[www.rustica.fr](http://www.rustica.fr)



*Rustica éditions*



# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

Confitures, marmelades ou gelées ? . . . . .	9
Sucre et pectine . . . . .	11
Ustensiles . . . . .	14
Mise en pot . . . . .	18

## RECETTES

### *Confitures de printemps*

Gelée des quatre fruits rouges . . . . .	23
Confiture de fraises des enfants . . . . .	24
Confiture de fraises . . . . .	26
Confiture de gariguettes à l'orange . . . . .	27

Marmelade aux deux fraises . . . . .	28
Confiture de fraises à l'eau de rose . . . . .	30
Confiture de litchis et de fraises . . . . .	31
Marmelade de rhubarbe aux fraises . . . . .	33
Marmelade de rhubarbe à la cannelle . . . . .	34
Confiture de rhubarbe et d'ananas . . . . .	35
Marmelade de cerises à la rhubarbe . . . . .	37
Confiture de cerises . . . . .	38
Confiture de cerises au gingembre . . . . .	40
Confiture de cerises au miel . . . . .	41
Gelée de roses . . . . .	42
Confiture de roses . . . . .	44
Confiture des quatre fruits rouges . . . . .	45
Gelée de menthe . . . . .	47



Confiture de concombre . . . . .	48	Confiture de reines-claudes . . . . .	67
Confiture de framboise aux zestes de citron . . . . .	49	Confiture de quetsches au vinaigre balsamique . . . . .	69
Gelée de groseille à maquereau . . . . .	50	Confiture de prunes et de pamplemousse . . . . .	70
<i>Confitures d'été</i>		Gelée de raisin à la crème de cassis . . . . .	71
Confiture de myrtilles . . . . .	52	Gelée au sureau . . . . .	73
Confiture de cassis . . . . .	54	Gelée d'airelles . . . . .	74
Confiture de mangue et noix de coco . . . . .	55	Confiture estivale . . . . .	75
Gelée d'abricots . . . . .	57	Marmelade de pêches à la cannelle . . . . .	76
Confiture d'abricots aux amandes . . . . .	59	Confiture de pêches au muscat . . . . .	78
Confiture de melon . . . . .	60	Confiture de pêches et framboises . . . . .	79
Confiture de melon à la framboise . . . . .	61	Confiture de brugnons . . . . .	81
Marmelade de tomates aux amandes et au miel . . . . .	62	Confiture de mirabelles . . . . .	82
Confiture de tomates, de figues et écorces de melon . . . . .	63	Confiture de prunes vertes, de mirabelles, d'abricots et de pêches blanches . . . . .	83
Gelée de tomates au thym . . . . .	65	Confiture de pêches et abricots . . . . .	84
Confiture de vigneron . . . . .	66	Confiture de framboise . . . . .	86
		Gelée de framboise . . . . .	87



Confiture de mûres . . . . .	88
Gelée de mûres . . . . .	90
Gelée de groseilles framboisées . . . . .	91
Gelée de groseilles sans cuisson . . . . .	92
Confiture de figues vertes à la vanille . . . . .	94
Confiture de figues au chocolat . . . . .	95
Confitures de figues . . . . .	96
Confiture de fruits d'été . . . . .	99
Confiture de pastèque . . . . .	101

## *Confitures d'automne*

Confiture de dattes . . . . .	102
Confiture de pommes et de raisins . . . . .	104
Confiture de pommes, de rhubarbe et fruits de la passion . . . . .	106
Gelée de pommes à la menthe . . . . .	107
Confiture de pommes aux quatre-épices . . . . .	108

Confiture de bananes et de pommes . . . . .	110
Gelée de Golden safranée . . . . .	112
Confiture d'automne . . . . .	113
Confiture de carottes à l'orange . . . . .	115
Confiture de carottes et de pommes . . . . .	116
Marmelade de poires au caramel . . . . .	117
Marmelade de potimarrons à la vanille . . . . .	119
Confiture de poires et de raisin blanc . . . . .	120
Confiture de poires au vin rouge . . . . .	121
Confiture de poires au chocolat . . . . .	122
Marmelade de potiron aux zestes de citron . . . . .	123
Confiture de baies d'églantier . . . . .	125
Confiture de kakis . . . . .	127
Confiture de pamplemousse rose . . . . .	129
Marmelade de prunes aux noisettes . . . . .	130
Gelée de thé . . . . .	132



Confiture de marrons . . . . .	133
Gelée fine de coings . . . . .	135

## Confitures d'hiver

Confiture de bananes au chocolat . . . . .	136
Marmelade de bananes à la patate douce . . . . .	138
Confiture de papayes aux épices . . . . .	139
Marmelade de kumquats . . . . .	140
Confiture de mangues au gingembre . . . . .	143
Confiture de poires aux fruits secs . . . . .	144
Confiture de citrons verts . . . . .	145
Lemon curd . . . . .	146
Gelée de citron au jus de pomme . . . . .	148
Confiture de citrons à la menthe . . . . .	149
Confiture de cédrat . . . . .	151
Confiture de Noël . . . . .	152

Confiture de marrons à la vanille . . . . .	153
Confiture de kiwis . . . . .	154
Marmelade anglaise . . . . .	156
Marmelade de figues sèches et de châtaignes . . . . .	157
Confiture d'oignons . . . . .	159
Gelée de grenade aux zestes d'orange . . . . .	160
Marmelade aux triple agrumes . . . . .	161
Confiture de clémentines . . . . .	163
Confiture d'oranges, de carottes et de pamplemousses . . . . .	164
Confiture d'orange et d'ananas . . . . .	166
Confiture d'ananas et de pamplemousses . . . . .	167
Confiture d'ananas . . . . .	169
Méli-mélo de fruits exotiques . . . . .	170
Confiture de noix de coco . . . . .	171
Confiture de lait . . . . .	172
Index . . . . .	174

# *Introduction*

# CONFITURES, MARMELADES OU GELÉES ?

## *Les confitures*

Les confitures sont réalisées à partir de fruits entiers ou en morceaux cuits dans un sirop de sucre. La cuisson se fait donc en deux temps : les fruits et le sucre commencent par dégager une forte évaporation. Dès que la vapeur a disparu, la cuisson se poursuit rapidement et demande à être surveillée comme du lait sur le feu, en remuant pour éviter que la

confiture attache au fond de la bassine. Les impuretés remontent alors à la surface : c'est l'écume. Elle se retire en une seule fois en fin de cuisson à l'aide de l'écumoire ou d'une cuillère à soupe en métal. Si vous ajoutez une noix de beurre frais, l'écume disparaîtra comme par magie. Les pots peuvent être couverts à chaud ou à froid.



## Confitures, marmelades ou gelées ?

### Les marmelades

Plus faciles à réaliser que les confitures, les marmelades se font le plus souvent avec des fruits trop gros pour rester entiers. Ils sont donc coupés en morceaux puis mis dans une terrine avec du sucre en couches alternées. Ils macèrent ainsi quelques heures afin de rendre leur jus. Le tout est ensuite versé dans une bassine et cuit à feu vif ou doux selon les fruits employés. Au terme de la cuisson, les fruits ne sont plus identifiables. Comme pour les confitures, l'écume se retire en fin de cuisson. Les marmelades maison peuvent se réaliser avec tous les fruits. Dans le commerce, une directive européenne restreint depuis 1981 la dénomination « marmelade » aux seules préparations à base d'agrumes. Les pots se couvrent plutôt à chaud.

### Les gelées

Les gelées sont réservées uniquement à quelques variétés de fruits qui ont la particularité d'être suffisamment acides et de contenir assez de pectine (groseilles, coings, pommes, agrumes). Les autres fruits doivent être mélangés avec des pommes, des coings, des groseilles ou des gélifiants pour pouvoir prendre en gelée. Pour la réalisation, il suffit de faire éclater les groseilles à feu vif pendant quelques minutes ou de cuire coings, pommes ou oranges à l'eau puis de les égoutter en filtrant le jus à travers un tamis fin. Pesez le jus obtenu et faites-le bouillir avec son poids égal en sucre jusqu'à la prise en gelée. Mettez en pots et attendez le lendemain pour les couvrir.



# SUCRE ET PECTINE

## Le sucre

Traditionnellement, seul le sucre blanc entre dans la composition des confitures. Choisissez la présentation du sucre en fonction de vos besoins :

- ♦ **en poudre ou semoule** : c'est le plus utilisé, car il se dissout très rapidement.
- ♦ **cristal ou cristallisé** : un peu plus gros et un peu moins cher que le sucre en poudre, il est parfaitement adapté à la fabrication des confitures et des pâtes de fruits.
- ♦ **en morceaux** : obtenu par moulage du sucre cristallisé, humidifié à chaud, puis séché, il sert à la préparation du sirop à tous les stades de la cuisson jusqu'au caramel.
- ♦ **le sucre gélifiant pour confiture** : il s'agit de sucre cristallisé ou en poudre, additionné de substances gélifiantes végétales qui permettent une prise rapide des confitures et assurent une cuisson courte. Les confitures ainsi préparées ont toutefois tendance à être collantes. Réservez donc ce sucre aux fruits manquant de pectine (comme la plupart des fruits exotiques), ou à vos expérimentations pour réaliser des confitures originales en un temps record.

Il existe bien d'autres présentations du sucre, comme la cassonade (sucre roux de canne sous forme cristallisée), la vergeoise (résidu du raffinage du sucre de betterave ou de canne aromatisé ou non), le sucre glace (sucre cristallisé broyé additionné de 3 % d'amidon). Mais ces sucres rendent beaucoup d'écume. Ils sont donc rarement utilisés pour la fabrication des confitures.

## La pectine

Pour qu'une confiture ou une gelée prenne, il faut que les fruits utilisés contiennent suffisamment de pectine. Cette substance gélifiante naturelle, constituée de sucres, est plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair des fruits. Elle agit d'autant mieux que ces derniers sont acides ou peu mûrs.

Championnes en pectine et très acides, les groseilles figurent en tête de liste, la gelée pouvant même prendre sans aucune cuisson. Les pommes acides et les coings sont également riches en pectine. Certains fruits comme les fraises, les figues ou les tomates, en contiennent au contraire très peu, d'où la difficulté de les transformer en confitures. Mais on y parvient toujours...

## Les produits

Vous pouvez bien sûr avoir recours au sucre pour confiture ou au gélifiant pour confiture ; lorsque ce dernier est à base d'algues, il ne donne pas de goût spécifique à la confiture et lui permet de prendre en quelques minutes. Mais vous pouvez aussi ajouter un jus de citron et quelques pommes (ou des épiluchures et des pépins de pomme ou de coing enfermés dans un nouet de mousseline) en début de cuisson. Le résultat sera parfait !

### *Estimer la teneur en pectine*

Mélangez 1 cuillerée à soupe de jus de fruit cuit et bouillant à 1 cuillerée à soupe d'alcool à brûler. Un jus riche en pectine fige en un bloc compact, un jus à teneur moyenne forme des petites boules, un jus à teneur faible des particules éparpillées. Jetez ensuite le mélange car l'alcool à brûler n'est pas consommable.



## La teneur en pectine et acidité des fruits

Fruits et légumes	Teneur en pectine			Acidité		
	Faible	Moyenne	Forte	Faible	Moyenne	Forte
Abricot		x			x	
Airelle			x		x	
Ananas	x				x	
Banane	x			x		
Cassis			x			x
Cerise	x				x	
Citron			x			x
Clémentine		x			x	
Coing			x	x		
Figue	x			x		
Fraise	x			x		
Framboise		x			x	
Fruits de la passion	x			x		
Goyave	x			x		
Groseille			x			x
Kiwi	x			x		
Mangue	x			x		
Marron / Châtaigne	x			x		
Melon / Pastèque	x			x		
Mûre		x			x	
Myrtille		x			x	
Nectarine	x			x		
Orange / Kumquat			x		x	
Papaye	x			x		
Pêche	x			x		
Poire	x			x		
Pomélo / Pamplemousse			x			x
Pomme			x		x	
Potiron	x			x		
Prune			x		x	
Raisin		x			x	
Rhubarbe	x					x
Tomate	x				x	
Sureau	x			x		

# *Recettes*

# GELÉE DES QUATRE FRUITS ROUGES

*Groseilles et framboises sont à portée de main des enfants, n'hésitez pas à les cueillir en famille pour le plaisir des petits comme des grands.*

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 20 min environ

**POUR 3 À 4 POTS DE 350 G**

- ◆ 250 g de framboises
- ◆ 250 g de fraises
- ◆ 250 g de groseilles
- ◆ 250 g de cerises
- ◆ 750 g environ de sucre cristal

1. Triez les framboises pour éliminer celles qui sont abîmées. Lavez rapidement les fraises, les groseilles et les cerises. Équeutez et dénoyautez les cerises, équeutez les fraises, égrappez les groseilles.
2. Mettez tous les fruits dans une bassine à confiture, versez 25 cl d'eau et laissez fondre les fruits à feu doux pour qu'ils rendent leur jus.
3. Filtrez ce jus au travers d'une passoire munie d'une étamine, mesurez-le et versez-le dans la bassine à confiture. Ajoutez du sucre dans la proportion de 750 g par litre de jus.
4. Portez à ébullition et laissez cuire à feu vif 20 minutes environ, en écumant en fin de cuisson. La gelée est à point lorsqu'une goutte déposée sur une assiette ne s'étale pas.
5. Versez la gelée dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.

## Conseil

*Vous pouvez utiliser une centrifugeuse pour extraire le jus des fruits.*

# MARMELADE AUX DEUX FRAISES

*L'ajout de fraises des bois donne à cette confiture un arôme délicat, à condition d'utiliser de bonnes fraises. Souvenez-vous que les plus belles ne sont pas forcément les meilleures. De petit calibre, fraises des bois et fraises du jardin ont souvent davantage de saveur que les gros fruits.*

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 45 min

**POUR ENVIRON 4 POTS  
DE 350 G**

- ◆ 1 kg de fraises
- ◆ 250 g de fraises des bois
- ◆ 1 kg de sucre cristal
- ◆ ½ citron

1. Rincez et équeutez les fraises. Coupez les plus gros fruits en morceaux. Évitez de rincer les fraises des bois.
2. Réunissez fraises et fraises des bois dans une bassine à confiture avec le sucre et le jus du demi-citron. Faites cuire à feu doux pendant 15 minutes en remuant souvent avec une cuillère en bois.
3. Retirez ensuite les fraises et fraises des bois avec une écumoire et réservez-les dans une terrine.
4. Faites bouillir et réduire le jus de cuisson pendant 15 à 20 minutes. Remettez les fraises et fraises des bois dans la bassine à confitures. Poursuivez la cuisson à feu doux durant 10 minutes. Vérifiez la cuisson : une goutte de marmelade doit tomber lourdement de l'écumoire.
5. Écumez en fin de cuisson. Mélangez, puis versez la marmelade dans les pots et couvrez aussitôt.

## Conseil

*Il est inutile de trop prolonger la cuisson, car cette marmelade reste assez liquide.*



# CONFITURE DE CERISES AU GINGEMBRE

*Pour cette confiture, le parfum chaud et épicé du gingembre se marie idéalement à la douce saveur des cerises.*

**Préparation** : 30 min

**Macération** : 12 h

**Cuisson** : 10 min

**POUR ENVIRON 4 POTS  
DE 350 G**

- ◆ 1 kg de cerises
- ◆ 800 g de sucre gélifiant pour confiture
- ◆ 30 g de gingembre frais
- ◆ 1 citron vert

1. Rincez, équeutez et dénoyautez les cerises. Mettez-les dans une terrine en couches alternées avec le sucre, le gingembre épluché et râpé, le zeste et le jus du citron vert.
2. Laissez macérer 12 heures au réfrigérateur.
3. Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture ou dans une cocotte et portez à ébullition. Faites cuire pendant 7 minutes à feu vif en tournant souvent.
4. Écumez et ôtez le zeste. Mélangez la confiture une dernière fois puis répartissez-la dans les pots. Fermez-les aussitôt.

## Conseil

*Râpez le gingembre aussi finement que possible, de préférence avec une râpe microplane.*

# CONFITURE DE CERISES AU MIEL

*Le cerisier est un arbre facile à cultiver et qui ne se taille pas. Le seul problème est de parvenir à cueillir les cerises avant que les oiseaux ne s'en régalent !*

**Préparation** : 30 min

**Macération** : 6 h

**Cuisson** : 25 min

## POUR 4 POTS DE 350 G

- ◆ 1 kg de cerises
- ◆ 1 citron non traité
- ◆ 800 g de miel

1. Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Prélevez le zeste du citron en fines lanières au couteau économe, en veillant à ne pas entamer la partie blanche de l'écorce.
2. Mettez dans une bassine à confiture les cerises, le miel et le zeste de citron. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 6 heures en remuant de temps en temps.
3. Ce temps passé, pressez la moitié du citron. Portez à ébullition le contenu de la bassine en remuant puis laissez cuire jusqu'à ce que le sirop soit épais et les cerises confites au miel. Écumez, retirez la bassine du feu et mélangez le jus de citron à la confiture.
4. Mettez en pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.

## Conseil

*Un miel « toutes fleurs » est indiqué pour cette confiture. Choisissez-le clair, son parfum sera moins prononcé et n'altérera pas la saveur des cerises.*



# GELÉE D'ABRICOTS

*On a toujours besoin d'une gelée d'abricot, non seulement délicieuse sur des tartines mais aussi très pratique en guise de nappage, pour faire briller les gâteaux et les tartes. Pour cet usage, faites-la légèrement tiédir pour qu'elle retrouve toute sa fluidité.*

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 25 min environ

**POUR ENVIRON 4 POTS  
DE 350 G**

- ♦ 1 kg d'abricots bien mûrs
- ♦ 1 kg de sucre cristal
- ♦ 1 citron

1. Rincez, dénoyotez et coupez les abricots en morceaux. Passez-les ensuite au moulin à légumes muni d'une grille fine. Pesez la purée obtenue.
2. Versez la purée d'abricots dans une bassine à confitures. Ajoutez le même poids de sucre et le jus du citron. Portez à ébullition à feu vif en remuant souvent.
3. Faites cuire pendant 20 minutes environ. Vérifiez la cuisson : une goutte de gelée versée sur une assiette froide doit figer aussitôt.
4. Écumez en fin de cuisson et procédez à la mise en pots. Laissez refroidir jusqu'au lendemain, puis fermez les pots.

## Conseil

*Il est important de remuer la gelée durant la totalité de la cuisson, car elle a tendance à attacher au fond de la casserole.*

# CONFITURE DE POMMES AUX QUATRE-ÉPICES

*Sur des crêpes chaudes ou des muffins grillés, cette confiture bien parfumée et pas trop sucrée est un délice.*

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 45 min

**POUR ENVIRON 2 À 3 POTS  
DE 350 G**

- ◆ 1 kg de pommes
- ◆ 700 g de cassonade
- ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- ◆ 2 cuillerées à café de quatre-épices
- ◆ 20 cl de cidre doux
- ◆ 1 citron

1. Pelez les pommes, retirez le cœur et les pépins, puis coupez-les en petits morceaux. Pressez le jus du citron.
2. Dans une bassine à confiture ou dans une cocotte, mettez les morceaux de pommes, le cidre, le jus de citron, la cassonade, le sucre vanillé et les quatre-épices. Faites cuire à feu doux pendant 45 minutes en remuant de temps en temps.
3. Répartissez la confiture dans les pots et fermez-les aussitôt.

## VARIANTE

*Pour varier les parfums, remplacez les quatre-épices par de la cardamome moulue.*



# MARMELADE DE BANANES À LA PATATE DOUCE

*Une très bonne marmelade tout en douceur.*

**Préparation** : 30 min

**Cuisson** : 45 min environ

**POUR 5 POTS DE 350 G**

- ◆ 4 bananes mûres mais fermes
- ◆ 1 kg de patates douces
- ◆ 1 citron non traité
- ◆ 500 g de sucre en poudre
- ◆ 1 bâton de cannelle
- ◆ 1 gousse de vanille

1. Râpez finement le zeste du citron et pressez le fruit. Pelez les patates douces, coupez-les en rondelles puis divisez chaque rondelle en deux ou en quatre. Mettez-les au fur et à mesure dans un récipient d'eau contenant le jus du citron.
2. Versez le sucre et 50 cl d'eau dans une bassine à confiture, ajoutez la cannelle, la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et le zeste de citron.
3. À l'ébullition du sirop, ajoutez les rondelles de patate douce et laissez cuire doucement 30 minutes.
4. Pelez les bananes, retirez les filaments et coupez la chair en tronçons de 2 cm. Ajoutez-les dans la bassine et poursuivez la cuisson 15 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La marmelade est prête lorsqu'une goutte du sirop déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.
5. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.

## Conseil

*Les patates douces sont plus fragiles que les pommes de terre, il faut les utiliser dans la semaine qui suit l'achat.*

# CONFITURE DE PAPAYES AUX ÉPICES

*Mettez du soleil en pot avec cette confiture épicée. Comme avec tous les fruits exotiques, elle reste assez liquide. Il est donc inutile de poursuivre la cuisson.*

**Préparation** : 30 min

**Macération** : 3 h

**Cuisson** : 35 min

**POUR ENVIRON 3 POTS  
DE 350 G**

- ◆ 1,2 kg de papayes
- ◆ 1 kg de sucre cristal
- ◆ 2 citrons verts
- ◆ 1 gousse de vanille
- ◆ 1 cuillerée à soupe de gingembre frais râpé
- ◆ 2 clous de girofle
- ◆ 1 pincée de noix de muscade râpée

1. Coupez les papayes en deux. Ôtez les graines. Épluchez et coupez la chair en cubes. Dans une terrine, alternez le sucre, le jus des citrons verts, la gousse de vanille fendue, le gingembre, les clous de girofle et la noix de muscade. Terminez par une couche de sucre. Laissez macérer 3 heures.
2. Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture ou dans une cocotte. Portez à ébullition à feu doux en mélangeant, puis faites cuire 30 à 35 minutes en remuant.
3. Retirez la gousse de vanille et les clous de girofle. Mettez la confiture en pots et fermez-les aussitôt.

# LES RECETTES CLASSIQUES DE RUSTICA, UN SUCCÈS ASSURÉ !



**À DÉGUSTER AU PETIT-DÉJEUNER,  
EN ACCOMPAGNEMENT DE PÂTISSERIES OU POUR  
LE GOÛTER DES ENFANTS, LES CONFITURES NOUS  
RÉGALENT À TOUTE HEURE ET EN TOUTE SAISON.**

Retrouvez au fil des pages des conseils pour préparer et conserver vos confitures, gelées ou marmelades, ainsi qu'une centaine de recettes pour transformer vos fruits préférés en confitures en toute saison !

Laissez-vous tenter par les incontournables confiture à la fraise, lemon curd et gelée de mûres ou osez des alliances plus inattendues avec la marmelade de potimarrons à la vanille, la gelée de thé ou encore la confiture de mangue au gingembre.