

## 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.

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

Recettes et photographes : Sucre Salé  
Éditions OUEST-FRANCE  
Lille - Rennes  
© 2017, Éditions Ouest-France, Edilarge S.A.  
Editeur : Jérôme Le Bihan  
Coordination éditoriale : Alexandra Pasquier  
Conception graphique et mise en page :  
Studio graphique des Éditions Ouest-France  
Photogravure : Graphik, Cesson-Sévigné (35)  
N° d'édition : 8683.01.04.07.17 - Dépôt légal : août 2017  
www.editionsouestfrance.fr  
ISBN : 978-2-773-697-5-3  
9 782737 369575  
Éditions OUEST-FRANCE  
Prix TTC : 5,90 €  
TVA incluse