zeste

Cuisinons simple et bon

N°16 — Juillet-Septembre 2014 — www.lexpress.fr/zeste

89 recettes sans prise de tête

La fièvre du barbecue
Brochettes & marinades

Plein soleil
Les meilleures huiles d'olive

Antistress
Mes salades ultra-complètes

Pizza, risotto, pasta...
Les secrets de la mamma

Chaudron magique
Je ne rate plus mes confitures !

EXPRESS ROULARTA
M 06154 - 16 - F: 3,90 € - RD
France Métropolitaine 3,90 €, DOM 4,50 €, BEL 4,50 €, CH 6,50 FS, D 5,10 €, A 5,10 €, ESP 4,70 €, GR 4,70 €, ITA 4,70 €, LUX 4,50 €, MAR 45 DH, PORT.Cont 4,70 €, TUN 7,20 DT, TOM 600 CFP

Les exquises confitures de MARIE PETIT

Depuis 7 ans, cette Vosgienne a enfilé son tablier de confiturière. Auteure de créations fruitières aussi délicates qu'originales, elle séduit les gourmands depuis son atelier, Ô Jardin Sucré, à Besançon (www.o-jardin-sucre.com).

Propos recueillis par Tiphaine Campet

Marie Petit à l'âge de 3 ans.

Souvent, ce sont les fruits trop mûrs que l'on recycle en confitures. Je les préfère encore un peu fermes, afin de profiter au maximum de leurs qualités organoleptiques.

Pour ma confiture de figues, je remplace une partie du sucre par une quantité moins importante de miel de châtaignier, pour une touche de caractère.

Mes pots en verre bien propres sont stérilisés 5 à 10 min au four à 180 °C. Je les remplis de confiture chaude, je visse le couvercle et les laisse refroidir tête en bas. Cela assure une date limite de conservation de 2 ans, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

J'attache une grande importance à la couleur de mes confitures. Le sucre blanc cristallisé a l'avantage de ne pas altérer la teinte du fruit, tout en apportant une bonne texture.

Elle n'a pas besoin de cuire trop longtemps. Comptez 30-40 min, voire même 20-25 min pour les fruits rouges, quelle que soit la quantité.

L'agar-agar, une algue aux propriétés gélifiantes, assure une bonne tenue de mes confitures. Je l'utilise toujours en proportions identiques. Mais je peux m'en passer lorsque je cuis des fruits riches en pectine, aux propriétés gélifiantes (comme la pomme, les groseilles, ou les bananes).

Une confiture trop liquide? Faites cuire votre mixture de nouveau, en y ajoutant une mousseline dans laquelle vous aurez glissé 1 ou 2 trognons, ainsi qu'une dizaine de pépins de pomme. Cela lui apportera de la pectine.

Pour ma confiture banane et pomme, j'ajoute en cours de cuisson un expresso issu d'un mélange italien doux que j'utilise depuis longtemps.

Elle doit être remuée tout au long de sa cuisson à petits bouillonnements. Écumer (retirer la petite mousse en surface) en début de cuisson permet d'obtenir, à l'arrivée, un résultat plus net visuellement.

Quand je cuisine des cerises griottes, très juteuses, je les dénoyaute, puis les fais macérer toute une nuit avec du sucre et du citron en morceaux. J'en garde ainsi le jus, que je fais cuire et réduire tout seul, avant d'y ajouter les fruits.

Du jus de citron non traité ajouté aux fruits va sublimer la confiture. Antioxydant et conservateur naturel, il assure, en outre, une meilleure tenue, rehausse la couleur du fruit et apporte de la brillance.

Une bassine en inox fonctionne tout aussi bien qu'une marmite en cuivre. Et c'est tellement plus pratique à nettoyer!

Je restitue le goût du fruit préservé au maximum, en sucrant très peu mes confitures (un peu moins de 60 g de sucre pour 100 g de fruits).