

*Minouche Pastier*



# Bocaux & conserves. maison

*(Secrets & Savoir-faire)*

rustica éditions





# Sommaire

- Avant-propos, 7
- La stérilisation des conserves, 8
- Les conserves de fruits, 9
- Les conserves de légumes, 9

## LE PRINTEMPS

### • Les légumes

Petits légumes à l'aigre-doux, 12  
Artichauts entiers en conserve, 14  
Quartiers d'artichaut en conserve, 14  
Cœurs d'artichaut au jus de citron, 15  
Asperges au naturel, 18  
Pointes d'asperge au bouillon, 20  
Bouquets de chou-fleur au vinaigre, 20  
Pickles aux petits légumes, 21  
Chutney d'échalote au gingembre et à la menthe, 22  
Navets nouveaux au vinaigre, 24  
Petits pois à la menthe au naturel, 26  
Petits pois au lard, 26  
Petits pois à la française, 27  
Petits pois au jus de laitue, 28

### • Les fruits

Grains de cassis à l'eau-de-vie, 30  
Cerises au naturel, 30  
Cerises au gin, à la menthe fraîche et au zeste de citron, 31  
Cerises et framboises à l'eau-de-vie, 31  
Cerises au vinaigre de cidre et au gingembre frais, 34  
Pickles de cerises, 35  
Cerises aux épices et au vinaigre, 35  
Framboises au sirop, 36  
Framboises au naturel, 38

Framboises à l'eau-de-vie, 38  
Fraises au naturel, 39  
Fraises au sirop, 40  
Chutney de groseilles, 42  
Groseilles au naturel, 44  
Groseilles au sirop, 44  
Groseilles à maquereau au naturel, 45  
Mûres au naturel, 45  
Confiture de vieux garçons aux quatre fruits rouges, 46

## L'ÉTÉ

### • Les légumes

Achards de petits légumes aux fruits verts, 50  
Mélange de légumes du soleil, 52  
Jardinière de légumes, 54  
Aubergines au naturel, 55  
Petits concombres marinés, 55  
Graines de capucine au vinaigre, 56  
Cèpes au vinaigre, 58  
Cornichons à la russe, 60  
Cornichons aux feuilles de vigne, 62  
Cornichons aux tomates vertes, 63  
Fèves à la ciboulette, 63  
Girolles au vinaigre, 64  
Haricots verts au naturel, 66  
Haricots verts aux oignons et à l'estragon, 66  
Haricots verts et flageolets en mélange, 67  
Haricots beurre au persil, 68  
Épis de maïs au vinaigre, 68  
Petits oignons confits à la tomate, 69  
Chutney d'oignons au gingembre et à la menthe, 69  
Pesto, 70  
Poivrons confits au vinaigre, 72  
Poivrons farcis aux petits légumes, 72  
Tomates entières au naturel, 73  
Tomates aux petits oignons, 73

Tomates à l'italienne, 76  
Conserve de tomates à froid, 77  
Tomates au sel et à l'huile d'olive, 77  
Tomates cerises au vinaigre et à l'estragon, 78  
Tomates cerises à la russe, 78  
Petites tomates vertes au vinaigre, 79

### • Les fruits

Abricots au naturel, 80  
Abricots au vinaigre, 80  
Oreillons d'abricot au sirop, 81  
Pulpe d'abricot en conserve, 81  
Abricots au kirsch, à la coriandre, à la cannelle et aux clous de girofle, 82  
Mirabelles au naturel, 84  
Mirabelles au sirop, 84  
Mirabelles confites au vinaigre, 85  
Mirabelles au kirsch, 86  
Pêches au naturel, 88  
Pêches au sirop, 88  
Pêches à l'eau-de-vie, 89  
Pêches au vinaigre, 89  
Pêches de vigne à la cannelle et à la badiane, 90  
Pêches à l'eau-de-vie, à la vanille et au jus d'orange, 92  
Prunes vertes au naturel, 94  
Prunes vertes au sirop, 94  
Prunes vertes au vinaigre, 95  
Prunes à l'estragon et au vinaigre, 95  
Prunes violettes à l'aigre-doux, 98  
Quetsches au vinaigre et au zeste d'orange, 99  
Quetsches à la vanille et à l'eau-de-vie, 99  
Reines-claude au naturel, 100  
Reines-claude au sirop, 100  
Reines-claude à la vanille et à l'eau-de-vie, 101



## L'AUTOMNE ET L'HIVER

### • Les légumes

- Betteraves au cumin, 104
- Cardons au coulis de tomate, 106
- Carottes Vichy, 107
- Carottes fanes à la bourgeoise, 107
- Céleri-branché en conserve, 108
- Choux de Bruxelles en conserve, 110
- Choucroute de citrouille, 111
- Potimarron en morceaux, 111
- Châtaignes au vinaigre, 114
- Chou rouge au vinaigre, 116
- Rosés-des-prés, 118

### • Les fruits

- Chutney à l'ananas, 120
- Ananas aux fraises et rhum blanc, 122
- Citrons et oranges à l'eau-de-vie, 122
- Rondelles de citron à l'huile, 123
- Achards de citron, 123
- Citrons confits, 124
- Quartiers de coing et raisins blonds à l'eau-de-vie, 126
- Quartiers de coing, poire et framboise à l'eau-de-vie, 128
- Clémentines à l'eau-de-vie, 128
- Figues fraîches, amandes à l'eau-de-vie, 129
- Figues sèches et cerneaux de noix à l'eau-de-vie, 129
- Kiwis et ananas au rhum blanc, 132
- Kiwis, bananes et citrons verts au rhum brun, 132
- Chutney de mangues et raisins blonds, 133
- Oranges sanguines au rhum blanc, 133
- Chutney de pomme, 134
- Poires au naturel, 136
- Poires williams à l'eau-de-vie, 136
- Poires au vinaigre, 137

Pruneaux à l'armagnac, infusion de tilleul, 138

Raisins au vinaigre, 138

Raisins à l'armagnac et à la vanille, 139

Raisins muscats à l'eau-de-vie et à la cannelle, 139

Confiture de vieux garçons aux agrumes, 140

Confiture de vieux garçons exotiques, 140

### • Index des ingrédients, 142





# Avant-propos



L'hiver bat en retraite et voici venir vers nous le printemps, l'été et l'automne avec leurs richesses spécifiques qui vont nous inciter à préparer les conserves familiales.

Les savoureuses fraises et framboises, les cerises gorgées de jus, les prunes, les abricots à la peau veloutée, les pêches parfumées et les raisins dorés vont se succéder.

Les légumes nouveaux vont aussi faire leur apparition, asperges délicates, haricots verts fins et petits pois tendres ainsi que les tomates rutilantes qui égayeront les plats et les salades.

Le moment est venu de profiter des produits de la terre pour préparer les bocaux qui seront utiles tout le reste de l'année.

Ainsi des menus variés aideront à un bon équilibre alimentaire, gage de bonne santé.







# La stérilisation des conserves

- Procurez-vous des fruits ou des légumes frais, sains et fraîchement cueillis.
- Lavez-les soigneusement.
- Après avoir blanchi les légumes faites-les tremper dans de l'eau froide contenant des glaçons afin de leur conserver leur fermeté.
- Nettoyez parfaitement les bocaux.
- Utilisez des bocaux à étrier et changez le caoutchouc à chaque nouvelle utilisation.
- Utilisez des bocaux de 1l, 75 cl et 50 cl selon le produit à conserver.
- Remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord.
- Tassez le plus possible le produit s'il s'agit de conserves au naturel, c'est-à-dire sans aucun liquide ajouté.
- Utilisez de l'eau-de-vie blanche à 40 °C pour les conserves à base d'alcool car une eau-de-vie plus alcoolisée ferait perdre au produit de sa saveur.
- Employez du sel de mer pour les conserves au sel.
- Placez toujours les bocaux en position verticale dans le stérilisateur.
- Si vous utilisez un faitout, placez au fond une assiette retournée afin d'isoler les bocaux de la chaleur.
- Faites chauffer l'eau du bain-marie à feu doux afin que l'échauffement s'effectue lentement.
- Assurez-vous que l'ébullition de l'eau est continue pendant toute la stérilisation.
- Laissez refroidir les récipients dans le stérilisateur, hors du feu.  
Ajoutez un peu d'eau froide afin d'activer le refroidissement en évitant de diriger le jet sur les bocaux.
- Au bout de 10 minutes, lorsque la température de l'eau s'est abaissée, retirez-en une partie et remplacez-la par de l'eau froide, pour donner de la fermeté au produit et éviter une sur-cuisson.
- Tirez sur la languette en caoutchouc pour faciliter l'ouverture du bocal.



### *Meilleures périodes pour les conserves de fruits*

**Abricots** : de juin à août  
**Amandes fraîches** : juin et juillet  
**Ananas** : toute l'année  
**Bananes naines** : printemps  
**Brugnons** : de juillet à septembre  
**Cassis** : de mai à août  
**Cerises** : de mai à août  
**Cerneaux de noix** : toute l'année  
**Citrons** : toute l'année  
**Clémentines** : de mi-octobre à janvier  
**Coings** : octobre  
**Châtaignes et marrons** : de mi-novembre à janvier  
**Figues fraîches** : septembre  
**Figues sèches** : toute l'année  
**Fraises** : de mai à septembre  
**Framboises** : juin et juillet  
**Groscilles** : juin et juillet  
**Groscilles à maquereau** : juillet  
**Kumquats** : de novembre à janvier  
**Kiwis** : toute l'année  
**Litchis** : de novembre à janvier  
**Mangues** : de septembre à juillet  
**Melon** : juillet et août  
**Melon vert** : septembre  
**Mirabelles** : septembre  
**Mûres** : septembre et octobre  
**Oranges** : toute l'année  
**Pêches** : de juin à septembre  
**Poires** : de septembre à janvier  
**Pommes** : toute l'année  
**Pruniaux** : toute l'année  
**Raisins** : d'août à octobre

### *Meilleures périodes pour les conserves de légumes*

**Artichauts** : d'avril à août  
**Asperges** : d'avril à juin  
**Aubergines** : août et septembre  
**Betteraves** : de septembre à décembre  
**Cardons** : novembre et décembre  
**Carottes** : de mai à août  
**Céleri-branché** : de septembre à novembre  
**Cèpes** : de juillet à octobre  
**Chou** : de décembre à mars  
**Chou-fleur** : de juillet à novembre  
**Choux de Bruxelles** : de novembre à mars  
**Citrouille** : d'octobre à décembre  
**Cornichons** : août et septembre  
**Concombres** : septembre  
**Épinards** : mai et juin  
**Fenouil** : d'octobre à décembre  
**Fèves** : juin  
**Flageolets** : septembre  
**Girolles** : de juillet à octobre  
**Haricots beurre** : juillet et août  
**Haricots verts** : juillet et août  
**Laitues** : de mai à octobre  
**Maïs** : de juin à octobre  
**Navets** : d'avril à juin  
**Oignons grelots** : de juin à août  
**Petits pois** : juin  
**Piments verts** : août et septembre  
**Poivrons** : août et septembre  
**Potimarron** : d'octobre à décembre  
**Rosés-des-prés** : de septembre à décembre,  
parfois au printemps et en été  
**Salsifis** : de novembre à février  
**Tomates** : d'août à octobre

### *Les produits un peu difficiles à se procurer*

Les bigarades étant difficiles à trouver, sauf en Provence, on peut les remplacer par des fragments d'orange accompagnés d'une julienne de zeste de citron et d'orange à peau fine.  
Le cédrat, cultivé en Corse, est en vente dans les épiceries fines.







# Le printemps



Le printemps nous offre les premières carottes fanes et les pommes de terre nouvelles à la peau si fine qu'il est inutile de les peler.  
Les fêtes de Pâques, prétexte aux réunions de famille, voient les enfants courir en bandes joyeuses à la recherche des œufs vivement colorés que les adultes ont cachés dans les jardins.  
Les asperges précoces pointent leurs têtes vertes, et les premières fraises nous offrent leur belle couleur.

Un poète a écrit :  
*Voici l'avril, voici la fraise,*  
*La reine des entremets ;*  
*Heureux gourmet,*  
*Voici la fraise.*

Avril, c'est le mois où tout renaît, où le soleil, qui n'est encore que caresse, nous offre les carottes aux panaches verts, les navets en uniforme blanc et les asperges à la tête violette. Mai voit les feuilles naissantes des arbres et les premières fleurs du printemps. C'est le mois qui donne les produits qui font le trait d'union entre la terre et le soleil.

La cerise est le fruit du moment, avec la rouge cascade de ses fruits qui se précipitent vers les desserts et les confitures dont elles sont le plus bel ornement. Les morilles, ces divins champignons si faciles à reconnaître, apparaissent dans les broussailles et sous les ronces. C'est aussi le mois des pigeonceaux, qui coïncide avec celui des pois nouveaux, ce légume phare des conserves qui nous permet de consommer au plus fort de l'hiver de jolies petites perles vertes.





# Petits légumes à l'aigre-doux

*Une bonne recette pour utiliser les richesses du jardin. Suivant l'humeur et le goût des convives, elle peut-être plus ou moins épicée. Il suffit de rajouter un peu de piment.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 35 min**  
**Cuisson : 15 min**  
**Macération : 12 h**  
**Repos : 1 mois**



*1 petit chou-fleur  
1 botte de carottes nouvelles  
250 g de petits oignons grelots  
250 g de cornichons  
3 gousses d'ail  
75 cl de vinaigre de vin blanc  
100 g de sucre semoule  
2 cuil. à soupe de sel  
1 cuil. à café de pâte de piment  
1 pointe de couteau de gingembre  
en poudre  
1 cuil. à soupe de moutarde douce*



- Détaillez le chou-fleur en petits bouquets. Épluchez les oignons. Ôtez les fanes des carottes, lavez-les sous l'eau courante et égouttez-les. Essuyez les cornichons avec un torchon. Pelez les gousses d'ail, fendez-les en deux et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.

- Mettez le chou-fleur, les carottes, les oignons et les cornichons dans une jatte, saupoudrez-les avec le sel et laissez macérer douze heures.

- Versez le vinaigre dans une casserole, ajoutez-y les gousses d'ail, le sucre, le piment, le gingembre et la moutarde. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois, puis laissez bouillir 2 ou 3 minutes. Filtrez dans une passoire munie d'une étamine et laissez refroidir.

- Retirez les légumes de la saumure et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans une cocotte et versez le vinaigre par-dessus. Mettez la cocotte sur le feu, portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes – les légumes doivent être encore un peu croquants.

- Versez le tout dans un bocal et laissez refroidir avant de boucher hermétiquement le bocal. Laissez reposer un mois avant de consommer.


## Conseil

**Il faut ébouillanter et essuyer le bocal avant d'y verser les légumes afin d'éviter qu'il ne se fende au contact de la chaleur du vinaigre.**









## Artichauts entiers en conserve

*À préparer avec des violets  
de Provence, ces petits artichauts  
qui peuvent s'accommoder entiers.*

Pour 2 bocaux de 50 cl  
Préparation : 35 min  
Cuisson : 10 min  
Stérilisation : 1 h 30



20 artichauts violets  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
le jus de 4 citrons

1 bouquet garni  
(thym et laurier frais, persil plat)  
sel de mer, poivre



- Lavez les artichauts, rompez les queues à la main et retirez les feuilles du bord.
- Versez dans une casserole 2 l d'eau, ajoutez le bouquet garni, le jus de citron, du sel et quelques grains de poivre. Portez à ébullition.
- Ajoutez les artichauts et laissez bouillir 10 minutes. Retirez la casserole du feu et ôtez les artichauts à l'aide d'une écumoire. Laissez-les tiédir avant de les répartir entre les bocaux.
- Filtrez le liquide de cuisson dans une passoire munie d'une étamine et versez-le dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Versez une cuillerée à soupe d'huile d'olive à la surface de chaque bocal et bouchez hermétiquement.

- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur. Versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient.
- Faites bouillir une heure et demie après le début de l'ébullition pour les stériliser et retirez aussitôt les bocaux de l'eau pour éviter la sur-cuisson.

### Conseil

**Vous pouvez éviter la sur-cuisson en versant un verre d'eau froide dans l'eau bouillante du stérilisateur dès la fin de l'opération.**

## Quartiers d'artichaut en conserve

*Des quartiers prêts à utiliser  
à tout moment pour vos salades  
composées ou vos plats chauds.*

Pour 2 bocaux de 50 cl  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 15 min  
Stérilisation : 12 min



12 artichauts  
3 citrons  
sel de mer



- Lavez les artichauts, rompez les queues à la main, coupez chaque artichaut en quatre et retirez les feuilles les plus épaisses et le foin.
- Coupez un citron en deux et frottez les quartiers d'artichaut avec la pulpe pour éviter qu'ils ne noircissent. Mettez-les au fur et à mesure dans un récipient d'eau.
- Versez 2 l d'eau salée et le jus des autres citrons dans une casserole. Portez à ébullition et ajoutez les artichauts.

Laissez bouillir 15 minutes environ – les artichauts doivent être encore un peu croquants. Égouttez-les en conservant l'eau de cuisson.

- Répartissez les artichauts entre les bocaux et versez de l'eau de cuisson jusqu'à 1 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient, portez à ébullition et laissez stériliser 12 minutes. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

### Conseil

**L'eau doit être abondante pour la stérilisation des artichauts : s'ils ne sont pas immergés, ils ont en effet tendance à noircir.**



## Cœurs d'artichaut au jus de citron

*À l'origine, l'artichaut était un chardon, qui fut lentement amélioré par des générations de jardiniers.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 15 min**

**Stérilisation : 1 h 30**



*24 artichauts violets*

*12 citrons*

*4 cuil. à soupe de farine  
sel de mer*



- Lavez les artichauts, rompez les queues à la main, coupez les feuilles extérieures autour du fond en laissant les feuilles tendres, que vous couperez aux deux tiers de la hauteur. Taillez les feuilles de la base des artichauts au couteau Économe afin de leur donner une forme régulière.
- Pressez les citrons.
- Mettez les cœurs d'artichaut dans un faitout ainsi que la farine délayée dans un peu d'eau pour qu'ils gardent leur couleur. Couvrez largement d'eau salée.

- Portez à ébullition et laissez cuire doucement environ 15 minutes – les cœurs doivent pouvoir être transpercés par la lame d'un couteau. Plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons et égouttez-les.
- Mettez six cœurs d'artichaut dans chaque bocal, ajoutez dans chacun le jus de trois citrons et versez de l'eau jusqu'à 1 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux.

Couvrez le récipient et laissez bouillir pendant une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

### Conseil

**Il ne faut pas couper la queue des artichauts, mais les rompre à la main afin de retirer les fibres dures des cœurs.**











# Asperges au naturel

*Verte, blanche ou violette l'asperge nous annonce l'arrivée du printemps et le retour des beaux jours. Sa saveur délicate permet de la cuisiner de multiples façons. Elle se conserve très facilement et on la retrouve avec plaisir au cœur de l'hiver.*

**Pour 4 bocaux de 1 l**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 5 min**

**Sterilisation : jusqu'à l'ébullition**

**Repos : 15 jours**



*3 kg d'asperges blanches moyennes  
gros sel de mer*



- Épluchez soigneusement les asperges, réunissez-les en bottillons et ficellez-les.
- Portez à ébullition un récipient d'eau et plongez-y les asperges, tête vers le haut. Laissez-les bouillir 5 minutes, puis plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons. Égouttez-les.
- Coupez les queues afin d'obtenir des asperges d'une même taille et proportionnées à la hauteur des bocaux. Introduisez-les dans les bocaux la tête vers le haut en laissant un vide de 4 cm entre les asperges et le haut des bocaux.
- Versez de l'eau salée (une cuillerée à soupe de sel par litre d'eau) dans les bocaux 2 cm au-dessus des asperges. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau jusqu'à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et retirez le récipient du feu dès la prise de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez quinze jours avant de consommer.

## Conseil

**Les conserves d'asperges sont un peu délicates à réussir, suivez attentivement la recette.**









## Pointes d'asperge au bouillon

*Une recette très utile pour préparer  
les pointes d'asperge qui fera  
le bonheur des gourmands.*

**Pour 4 bocaux de 35 cl**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

**Stérilisation : 2 h**

**Repos : 1 mois**



*2 kg d'asperges blanches moyennes*

*1,5 l de bouillon de légumes maison*

*4 petits oignons*

*1 bouquet de persil plat*

*sel de mer*



- Lavez les asperges et cassez-les à l'endroit où la queue devient fibreuse.
- Épluchez les oignons et mettez-les avec le persil dans une casserole. Versez le bouillon et ajoutez 3 cuillerées à soupe de sel.
- Portez à ébullition et plongez-y les pointes d'asperge 5 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire

et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons pour arrêter la cuisson. Conservez le bouillon.

- Rangez les asperges dans les bocaux et versez du bouillon jusqu'à 1 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur, versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient. Portez à ébullition et laissez stériliser deux heures. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Avant d'utiliser les asperges, lavez-les à l'eau tiède, puis à l'eau froide et égouttez-les.**

## Bouquets de chou-fleur au vinaigre

*Notre pays ne connut le chou-fleur  
qu'au milieu du XV<sup>e</sup> siècle. Celui-ci  
gagna le reste de l'Europe et les îles  
Britanniques un peu plus tard.*

**Pour 1 bocal de 1 l**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min**

**Macération : 4 jours**

**Repos : 1 mois**



*1 beau chou-fleur*

*100 g de gros sel de mer*

*1 l de vinaigre d'alcool*

*2 cuil. à soupe de moutarde forte*

*2 belles branches d'estragon*



- Détaillez le chou-fleur en petits bouquets et mettez-les dans une jatte. Salez et mélangez bien. Couvrez la jatte et laissez macérer deux jours en remuant deux fois par jour avec une cuillère en bois. Versez le tout dans une passoire, rincez sous l'eau courante.
- Lavez et essorez l'estragon.
- Mettez le chou-fleur dans le bocal et ajoutez l'estragon.

- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le chaud sur le chou-fleur. Couvrez le bocal et laissez macérer deux jours.

- Reversez le vinaigre dans la casserole et portez-le de nouveau à ébullition. Délayez la moutarde dans le vinaigre chaud avant de le verser dans le bocal. Laissez refroidir, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseils

**Il faut utiliser un chou-fleur très blanc, très ferme et à la pomme bien serrée.**

### Variante

**Vous pouvez remplacer l'estragon par une cuillerée à soupe de cumin.**



## Pickles aux petits légumes

*Des pickles bien de chez nous avec les légumes et les herbes du jardin. Une bonne façon d'utiliser les excédents d'une production abondante.*



*1 petit chou-fleur*

*24 cornichons*

*2 bottes de petites carottes fanes*

*250 g de petits oignons blancs*

*200 g de haricots verts*

*1 branche d'estragon*

*1 branche de cerfeuil*

*3 cuil. à soupe de moutarde forte*

*1 cuil. à soupe de baies de genièvre*

*75 cl de vinaigre de cidre*

*ou de vin blanc*

*gros sel de mer*

*poivre en grains*



- Essuyez les cornichons, mettez-les dans une terrine avec 200 g de gros sel. Laissez-les macérer douze heures en remuant plusieurs fois avec une cuillère en bois. Égouttez-les et essuyez-les avec un torchon.
- Détaillez le chou-fleur en petits bouquets, épluchez les oignons, retirez les fanes des carottes et grattez-les, coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur. Effilez les haricots verts et coupez-les en tronçons.

- Portez à ébullition un récipient d'eau salée. Quand l'eau bout, plongez-y le chou-fleur, les oignons et les carottes. Au bout de 5 minutes d'ébullition, ajoutez les haricots verts et les cornichons. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Égouttez tous les légumes, essuyez-les et rangez-les dans un bocal en les mélangeant et en intercalant les baies de genièvre, quelques grains de poivre, les branches d'estragon et de cerfeuil.

- Délayez la moutarde avec le vinaigre et recouvrez les légumes de ce mélange. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez macérer un mois avant de consommer.

### Variante

**Si vous avez des melons dans votre jardin, ajoutez dans ce bocal les petits melons verts que vous avez retirés afin de laisser prospérer les autres.**







# Chutney d'échalote au gingembre et à la menthe

*Le nom de l'échalote vient de la ville palestinienne d'Ascalor, d'où les croisés l'importèrent en Europe.  
L'association de l'échalote avec le gingembre et la menthe accompagnera  
avec bonheur tous les plats épicés.*

**Pour 4 ou 5 pots de 375 g**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 15 min**

**Repos : 1 mois**



*1 kg d'échalotes  
1 tronçon de gingembre frais  
de 10 cm  
150 g de sucre semoule  
50 cl de vinaigre de vin blanc  
1 bouquet de menthe poivrée  
sel de mer*



- Épluchez les échalotes, laissez les plus petites entières, coupez les autres en deux ou en quatre dans la longueur, selon leur grosseur. Pelez le gingembre et taillez-le en fines rondelles. Lavez, essorez, effeuillez la menthe et ciselez les feuilles.

- Versez le vinaigre et le sucre dans une bassine à confiture, mettez la bassine sur le feu et tournez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.

- Ajoutez les échalotes, le gingembre et un peu de sel. Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire doucement 10 minutes environ en remuant de temps en temps – les échalotes doivent rester un peu croquantes. Retirez du feu, ajoutez la menthe et mélangez bien.

- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base. Laissez reposer un mois avant de consommer.

## *Variante*

***Vous pouvez remplacer les échalotes par des oignons rocambole, qui possèdent une saveur très délicate.***









# Navets nouveaux au vinaigre

*Choisissez des petits navets primeurs en botte vendus avec les fanes.  
Leur saveur délicate et légèrement sucrée s'accommodera avec de nombreuses garnitures.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 25 min**  
**Repos : 10 jours**



*1 kg de navets nouveaux  
50 cl de vinaigre de vin  
2 cuil. à soupe rases  
de gros sel de mer*



- Préparez les navets : retirez les fanes, lavez-les, coupez les deux extrémités et fendez-les en deux. Mettez-les dans le bocal en faisant attention à ne pas les tasser.
- Faites fondre le sel dans 50 cl d'eau et remplissez le bocal aux deux tiers de cette saumure. Finissez de le remplir avec le vinaigre.
- Bouchez hermétiquement le bocal et secouez-le. Laissez reposer au moins dix jours avant de consommer.

## *Variante*

*En suivant cette recette, vous pouvez préparer des tomates vertes, des bouquets de chou-fleur ou des petits oignons. Ces légumes peuvent être préparés seuls ou mélangés.*


## *Conseil*

**Pour colorer joliment vos navets, vous pouvez ajouter au contenu du bocal quelques rondelles de betterave crue épluchée.**









## Petits pois à la menthe au naturel

*Un des légumes phare des  
conserves. Dans la mesure  
du possible, utilisez de la menthe  
fraîche pour cette recette.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Cuisson : 5 min  
Préparation : 1 h  
Stérilisation : 1 h 30



5 kg de petits pois à écosser  
20 g de sucre  
2 branches de menthe poivrée  
20 g de sel de mer



- Versez 2 l d'eau dans une casserole avec le sucre et le sel. Portez à ébullition et laissez bouillir en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre et le sel. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Lavez et essorez la menthe, coupez les branches en deux.

- Écossez les petits pois et remplissez aussitôt les bocaux en laissant un vide de 2 cm. Insérez dans chaque bocal une demi-branchette de menthe et versez l'eau salée et sucrée de manière à recouvrir les petits pois. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition.

### Conseil

**Si les petits pois ne sont pas extra fins, il est conseillé de les faire blanchir de 2 à 3 minutes avant de les mettre en bocaux.**

## Petits pois au lard

*Un savoureux mélange  
campagnard toujours aussi  
apprécié.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 1 h  
Cuisson : 16 min  
Stérilisation : 1 h 30



5 kg de petits pois à écosser  
150 g de lardons maigres  
2 bottes d'oignons frais  
1 cuil. à soupe d'huile  
sel de mer, poivre



- Écossez les petits pois. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert, coupez-les en quatre. Faites blanchir les lardons 1 minute à l'eau bouillante et égouttez-les.
- Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole. Ajoutez les lardons et faites-les revenir 5 minutes en remuant avec une cuillère en bois, puis les oignons, que vous ferez également revenir 5 minutes. Ajoutez les petits pois

et 20 cl d'eau. Salez et poivrez. Couvrez la casserole et laissez cuire doucement 5 minutes en remuant de temps en temps. Répartissez la préparation entre les bocaux et bouchez-les hermétiquement.

- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

### Conseil

**Les petits pois doivent être mis en conserve dès la cueillette selon la règle : « en une heure du champ à la boîte ».**



## Petits pois à la française

*Des petits pois délicatement  
blanchis dans un bouillon  
parfumé.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 1 h**

**Cuisson : 20 min**

**Stérilisation : 1 h 30**



*5 kg de petits pois à écosser*

*4 cœurs de laitue*

*6 petits oignons nouveaux*

*3 branches de persil plat*

*2 morceaux de sucre*

*2 cuil. à dessert de sel de mer*



- Écossez les petits pois. Lavez les cœurs de laitue en écartant les feuilles sans les détacher et essorez-les. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert. Lavez et essorez le persil.
- Versez 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez les oignons, les cœurs de laitue, le persil, le sucre et le sel.
- Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes avant d'ajouter les petits pois. Poursuivez la cuisson 10 minutes, puis retirez la casserole du feu.

- À l'aide d'une écumoire, répartissez la préparation entre les bocaux. Filtrez le jus de cuisson dans une passoire munie d'une étamine et versez ce jus sur les légumes jusqu'à 1 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

### Conseil

**Écossez les petits pois juste avant la cuisson. Ils auront plus de goût. Si vous les achetez au marché, choisissez des petits pois fins qui ne soient pas farineux.**







## Petits pois au jus de laitue

*Légume printanier par excellence, les petits pois sont appréciés depuis le règne du Roi-Soleil. C'est en effet le jardinier royal La Quintinie qui lança la mode de consommer des pois immatures dont nous nous régalons toujours aujourd'hui.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

**Stérilisation : 1 h**



*5 kg de petits pois à écosser*

*4 cœurs de laitue*

*24 oignons frais*

*100 g de beurre*

*8 morceaux de sucre*

*40 g de sel de mer*

*poivre du moulin*



- Écossez les petits pois. Lavez les cœurs de laitue en séparant les feuilles, essorez-les. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue.
- Portez à ébullition deux casseroles d'eau. Dans l'une, faites blanchir les petits pois 5 minutes, dans l'autre, les oignons 5 minutes également. Égouttez-les séparément.
- Faites bouillir 50 cl d'eau avec quelques grains de poivre, le sucre et le sel, en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre et le sel. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir.
- Tapissez le fond de chaque bocal avec quelques feuilles de laitue, ajoutez dans chacun 25 g de beurre, le quart des petits pois, six oignons et des feuilles de laitue en alternant tous ces ingrédients.
- Tassez un peu avec le dos d'une cuillère en bois. Versez le quart du liquide refroidi dans chaque bocal. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez, portez à ébullition et laissez stériliser une heure. Laissez refroidir dans l'eau.


### Conseil

**Si votre récolte est abondante, vous pouvez faire des bocaux de 1 l avec 1 h 45 de stérilisation.**









## Grains de cassis

### à l'eau-de-vie

*Le cassis est apparu spontanément en Sibérie et il pousse facilement jusqu'à 4 000 mètres d'altitude. Essayez cette recette aussi bonne que facile à préparer.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 20 min**  
**Repos : 4 mois**

*1 kg de cassis*  
*50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°*  
*125 g de sucre semoule*

- Rincez soigneusement les grappes de cassis et séchez-les avec un torchon. Égrappez délicatement sans crever les grains. Mettez-les dans un bocal et recouvrez-les complètement d'eau-de-vie, versez le sucre.

- Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois en remuant de temps en temps le bocal afin d'aider le sucre à fondre. Attendez encore deux mois avant de consommer.

### Conseil

**Récoltez le cassis par temps sec afin que les fruits ne risquent pas de s'abîmer.**

## Cerises

### au naturel

*Des cerises bien utiles pour garnir une tarte ou accompagner un canard hors saison.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 20 ou 35 min**  
**Stérilisation : 30 min**

*2,5 kg de cerises*

- Lavez et essuyez les cerises, équeutez-les. Rangez-les dans les bocaux sans les tasser jusqu'à 1 cm du bord. Bouchez hermétiquement les bocaux et rangez-les dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 30 minutes. Retirez les bocaux du récipient et laissez-les refroidir.

### Variante

**Vous pouvez aussi dénoyauter les cerises. Dans ce cas, il ne faut que 15 minutes de stérilisation.**





## Cerises au gin, à la menthe fraîche et au zeste de citron

*Préparez ces cerises au début  
de l'été, en juin et en juillet, avec  
des griottes fondantes et acidulées.*

Pour environ 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 35 min

Cuisson : 10 min

Macération : 30 h

Repos : 1 mois

  
2 kg de cerises  
800 g de sucre semoule  
1 beau bouquet de menthe poivrée  
zeste de 2 citrons taillé  
en fines lanières  
50 cl de gin  


- Lavez et essuyez les cerises, piquez-les de part en part avec une aiguille. Coupez la moitié des queues. Mettez les cerises dans une terrine.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre. Versez ce sirop chaud sur les cerises, couvrez la terrine et laissez macérer pendant un jour et demi.
- Égouttez les cerises en recueillant le sirop et rangez-les dans les bocaux.

- Versez le sirop dans une casserole, ajoutez la menthe et le zeste de citron. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes environ afin de faire épaissir le sirop. Laissez-le tiédir, retirez la menthe et mélangez le gin au sirop.
- Versez dans les bocaux, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Variante

La menthe peut être remplacée par une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

### Conseil

Les cerises sont prêtes à consommer dès qu'elles tombent au fond du bocal.



## Cerises et framboises à l'eau-de-vie

*De savoureux petits fruits parfumés  
aux clous de girofle à déguster  
entre amis après un bon repas.*

Pour 2 bocaux de 1 l

Préparation : 30 min

Repos : 2 mois

  
500 g de cerises  
500 g de framboises  
300 g de sucre semoule  
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°  
8 clous de girofle  


- Lavez et essuyez les cerises, coupez les queues à 1 cm des fruits.
- Trictez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées.

- Rangez les fruits dans les bocaux en alternant couches de fruits et fines couches de sucre et en ajoutant quatre clous de girofle dans chaque bocal.
- Recouvrez les fruits d'eau-de-vie.
- Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

Agitez de temps en temps le bocal afin d'aider le sucre à fondre.











## Cerises au vinaigre de cidre et au gingembre frais

*La douceur fruitée des cerises  
et la saveur piquante du gingembre  
se mêlent avec bonheur dans  
ce condiment.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 35 min  
Cuisson : 5 min  
Macération : 48 h  
Repos : 15 jours



750 g de cerises  
1 tronçon de gingembre frais  
de 10 cm  
1 l de vinaigre de cidre  
10 g de gros sel de mer



- Coupez la queue des cerises à 2 cm des fruits. Lavez les cerises, égouttez-les et essuyez-les.
- Pelez le gingembre et coupez-le en fines rondelles.
- Remplissez le bocal jusqu'à 5 cm du bord en intercalant sur chaque couche de cerises quelques rondelles de gingembre.
- Versez le vinaigre et le sel dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère

en bois juste le temps nécessaire pour faire fondre le sel. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.

- Réservez le cinquième de ce vinaigre et versez le reste sur les cerises. Couvrez le bocal et laissez macérer deux jours.
- Reversez le vinaigre dans la casserole sans retirer les fruits du bocal, ajoutez le vinaigre réservé, portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez de nouveau refroidir.

- Versez de nouveau le vinaigre sur les cerises, qui doivent être entièrement recouvertes – au besoin, ajoutez encore un peu de vinaigre bouilli et refroidi. Bouchez hermétiquement et laissez reposer quinze jours avant de consommer.

### Conseil

**Après la consommation de ces cerises, filtrez le vinaigre du bocal et gardez-le en bouteille pour accommoder les salades.**





## Pickles de cerises

*Choisissez de grosses cerises comme les burlats, pour préparer ces pickles. Elles sont bien adaptées à cette recette.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 35 min  
Cuisson : 40 min environ  
Macération : 24 h  
Repos : 1 mois

  
1 kg de grosses cerises  
25 cl de vinaigre de framboise  
300 g de sucre semoule  
1 cuil. à café de cannelle en poudre  
1 cuil. à café de clous de girofle  
1 cuil. à café de grains de poivre noir

- Mettez dans un petit nouet de gaze la cannelle, les clous de girofle et les grains de poivre.
- Versez le vinaigre et le sucre dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et versez le vinaigre dans un bocal.

Ajoutez le nouet de gaze et laissez macérer pendant vingt-quatre heures.

- Filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine posée au-dessus d'une casserole. Portez son contenu à ébullition tous les jours pendant une semaine.
- Lavez et essuyez les cerises, coupez les queues à 2 cm des fruits et rangez les cerises dans le bocal, la queue vers le haut.
- Versez le sirop sur les fruits, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.


### Conseil

Un très bon accompagnement pour le gibier, le canard et le mouton rôtis.

## Cerises aux épices et au vinaigre

*À la fois sucrées et épicées, des cerises pour accompagner les viandes rôties et les gibiers.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 5 min  
Repos : 1 mois

  
1 kg de cerises  
250 g de sucre semoule  
50 cl de vinaigre de vin  
2 cuil. à café de cannelle en poudre  
1 forte pincée de clous de girofle en poudre  
1 citron

- Lavez et essuyez le citron, prélevez le zeste en fines lanières au couteau. Économe sans entamer la peau blanche.
- Lavez les cerises et essuyez-les avec un torchon. Équeutez-les et disposez-les en couches dans

le bocal en parsemant largement chaque couche de sucre et légèrement de cannelle et de girofle.

- Versez le vinaigre dans une casserole et ajoutez les lanières de zeste de citron. Portez à ébullition et laissez bouillir 3 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir avant de verser le tout sur les cerises.
- Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

Ces cerises pouvant se conserver plusieurs années, n'hésitez pas à préparer plusieurs bocaux.





## Framboises au sirop


*La framboise est un fruit très rustique qui pousse facilement dans les jardins. Elle se trouvait à l'état sauvage depuis les temps les plus reculés. Les premières qui furent cultivées chez nous avaient été ramenées lors des croisades en Turquie mais elles ne se répandirent en Europe qu'au XIX<sup>e</sup> siècle.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**


**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 2 min**

**Stérilisation : 20 min**



*1,2 kg de framboises  
600 g de sucre semoule  
jus d'un citron*



- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées. Répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir 2 minutes en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir. Incorporez le jus de citron.
- Versez ce sirop dans les bocaux jusqu'à 1 cm du bord et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez refroidir.

### Conseil

Choisissez des framboises à peine mûres pour préparer cette conserve et évitez de les récolter par temps pluvieux car elles risquent de s'abîmer.









## Framboises au naturel

*Cueillez les framboises le matin, c'est le moment de la journée où elles sont le plus sucrées. Elles se conserveront d'autant mieux.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 20 min**  
**Stérilisation : 15 min**

1,2 kg de framboises

- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées. Rangez-les jusqu'à 1 cm du bord dans les bocaux sans les tasser. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser 15 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

### Conseil

Il est recommandé de stériliser les framboises dès leur cueillette et de n'utiliser que des framboises parfaitement saines.



## Framboises à l'eau-de-vie

*Avec des framboises de pleine terre qui arrivent à maturité entre mi-juin et octobre et qui sont plus parfumées que les variétés cultivées sous châssis.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 15 min**  
**Repos : 2 mois**

500 g de framboises  
150 g de sucre semoule  
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°

- Triez les framboises en écartant celles qui sont abîmées ou pas assez mûres. Mettez-les dans un bocal en les alternant avec de fines couches de sucre.
- Versez l'eau-de-vie, bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

Il faut éviter de laver les framboises, qui se gorgent rapidement d'eau. Lors de la cueillette, contentez-vous de secouer les branches pour déloger les insectes qui pourraient s'y trouver. Au bout d'un jour ou deux, les fruits ont tendance à se tasser : ajoutez quelques framboises dans le bocal.



## Fraises au naturel

*À préparer avec les fraises des quatre saisons, des petits fruits très parfumés.*

Pour 4 bocaux de 1 l

Préparation : 25 min

Sterilisation : 15 min

4 kg de fraises françaises

- Lavez rapidement les fraises, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les et rangez-les dans les bocaux sans les serrer.
- Versez de l'eau jusqu'à 2 cm du bord des bocaux et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez.

- Laissez stériliser 15 minutes après le début de l'ébullition, retirez les bocaux du récipient et laissez-les refroidir.

### Conseil

**Veillez à remplir les bocaux avec des fraises parfaitement saines : le moindre fruit abîmé peut gâter tout le bocal.**







# Fraises au sirop

*Un fruit délicat qui se conserve très bien en sirop. C'est un navigateur du nom prédestiné de François Frézier qui rapporta du Chili le premier fraisier qu'il acclimata dans sa Bretagne natale. Il réussit les premiers croisements qui donnèrent naissance aux fraisiers à gros fruits.*

Pour 4 bocaux de 1 l

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min

Macération : 3 h

Sterilisation : 5 min

2 kg de fraises françaises  
600 g de sucre semoule

- Versez 1 l d'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir.
- Lavez rapidement les fraises, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Mettez-les dans un récipient, recouvrez-les du sirop, couvrez et laissez macérer 3 heures.
- Retirez les fraises du sirop avec une écumoire et répartissez-les dans les bocaux.
- Versez de nouveau le sirop dans la casserole. Portez-le à ébullition en écumant et versez-le chaud sur les fraises. Bouchez hermétiquement les bocaux et mettez-les dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 5 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux et laissez-les refroidir.

## Remarque

Cette préparation n'a pas un très bel aspect, car les fraises ont tendance à flotter dans le sirop, mais elles sont délicieuses.









# Chutney de groseilles

*La groseille, ce petit fruit en grappe originaire de Scandinavie, fut introduite en France au Moyen Âge. Elle est un peu commercialisée en juillet, mais c'est surtout un fruit des jardins. Elle s'adapte à tous les terrains et également aux hivers rigoureux.*

**Pour 2 ou 3 pots de 375 g**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 20 min**

*1 kg de groseilles rouges  
500 g de sucre semoule  
10 cl de vinaigre de cidre*

- Lavez les grappes de groseilles et essuyez-les avec un torchon, égrappez les baies avec les dents d'une fourchette.
- Mettez-les dans une bassine à confiture avec le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire à feu doux 20 minutes environ en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir le contenu avant de remettre les pots sur leur base. Le chutney de groseille peut se consommer dès sa préparation.

## Conseils

**Ce chutney est très indiqué pour accompagner les gibiers. Il fera merveille avec du chevreuil ou du sanglier.**









## Groseilles au naturel

*Peu envahissants, les groseilliers conviennent aux plus petits jardins. Au XVI<sup>e</sup> siècle ce fruit servait à soigner de nombreuses maladies.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 20 min**  
**Stérilisation : 20 min**  
**Repos : 1 mois**

2 kg de groseilles

- Lavez les grappes de groseilles et essuyez-les avec un torchon. Égrappez les baies avec les dents d'une fourchette et rangez-les dans les bocaux sans trop les tasser et en laissant un vide de 3 cm environ. Bouchez hermétiquement les bocaux.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 20 minutes. Retirez

les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

Suivant l'importance de la cueillette, vous pouvez mélanger, sans dommage pour le goût, les groseilles rouges et les blanches.



## Groseilles au sirop

*Adaptés aux hivers rudes, les groseilliers prospèrent facilement dans des conditions de vie difficiles.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 2 min**  
**Stérilisation : 20 min**  
**Repos : 1 mois**

2 kg de groseilles  
1,2 kg de sucre semoule

- Lavez les grappes de groseilles et essuyez-les avec un torchon. Égrappez les baies à l'aide d'une fourchette et rangez-les dans les bocaux sans trop les tasser et en laissant un vide de 1 cm environ.
- Versez dans une casserole 1,5 l d'eau et le sucre. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et laissez bouillir 2 minutes. Retirez la casserole du feu, filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir.

- Répartissez ce sirop entre les bocaux et bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

Pour égrapper les groseilles, vous pouvez utiliser un peigne à larges dents.



## Groseilles à maquereau au naturel

*Au Moyen Âge, les baies de cet arbuste servaient à accompagner les maquereaux, c'est pourquoi elles portent ce nom.*

Pour 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 20 min

Stérilisation : 20 min

Repos : 1 mois

2 kg de groseilles à maquereau

- Lavez les groseilles et essuyez-les avec un torchon. Égrappez-les et équeutez-les soigneusement.
- Mettez-les dans les bocaux sans trop les tasser et bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition.

Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Vous pouvez prévoir deux bocaux de 50 cl et quatre de 25 cl. Ces derniers, stérilisés seulement 15 minutes, seront très utiles pour agrémenter les salades de fruits hivernales.**

## Mûres au naturel

*Il faut utiliser des mûres qui ne sont pas à complète maturité, sinon elles ont tendance à s'écraser.*

Pour 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 25 min

Stérilisation : 25 min

Repos : 15 jours

2 kg de mûres

- Triez les mûres en écartant celles qui sont abîmées. Remplissez les bocaux sans tasser les fruits. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur, versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient.

- Portez à ébullition et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez quinze jours avant de consommer.

### Conseil

**Une conserve très utile pour les salades de fruits et les tartes hors saison, bien adaptée aux petits déjeuners des enfants, ajoutée aux céréales.**





# Confiture de vieux garçons aux quatre fruits rouges

*Cette merveilleuse « confiture » se prépare à la saison des fruits rouges en ajoutant à chaque fois le fruit arrivé à maturité. Elle se déguste traditionnellement lors des fêtes de fin d'année mais peut-être aussi servie à la fin de n'importe quel bon repas.*

Pour 1 bocal de 3 l  
Préparation : 30 min  
Repos : 5 mois



400 g de fraises françaises  
400 g de cerises  
400 g de framboises  
400 g de groseilles  
1,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°  
1,2 kg de sucre semoule



- Versez l'eau-de-vie dans le bocal.
- Lavez rapidement les fraises, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Mettez-les dans le bocal avec 300 g de sucre. Bouchez hermétiquement.
- Lavez et essuyez les cerises, équeutez-les et ajoutez-les dans le bocal avec 300 g de sucre. Bouchez de nouveau.
- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées et ajoutez-les dans le bocal avec 300 g de sucre.
- Lavez et essuyez les groseilles, égrappez-les avec une fourchette et ajoutez les grains dans le bocal ainsi que 300 g de sucre. Bouchez de nouveau.
- Attendez environ cinq mois avant de consommer.

## Conseil

Les fruits doivent être entièrement recouverts d'alcool. Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu d'eau-de-vie.







# L'été



Les fruits rouges, au maximum de leur production, vont remplir les bassines à confiture et les bocaux de conserve.

Le potimarron a fini de dorer au soleil et va alimenter les potages et les plats de légumes. La légende nous dit que c'est au cours du mois d'août que notre ancêtre Ève a fauté.

Contrairement à ceux qui pensent que la pomme a causé le malheur de l'humanité, nous préférons nous rappeler que ce fruit délicieux a aussi donné le cidre et fut chanté par le poète en ces termes :

*De la pomme nous vient  
Ici-bas l'existence amère.  
Oui, que de bons plats l'on tient  
Du péché de notre grand-mère !*

Les mois d'été se prêtent à de nombreuses transformations des fruits, ce qui permet d'emmagasinier et de mettre en lieu sûr les fruits et les légumes abondants. Ils garniront les étagères des placards et nous permettront de disposer pendant le sommeil de l'hiver des nombreuses richesses de l'été.

Outre les fruits rouges et les pommes, toutes les richesses du verger, abricots, prunes, poires, pêches et raisins, sont présentes à profusion. C'est aussi le retour des champignons dans les prés et les sous-bois.





# Achards de petits légumes aux fruits verts

*Ces petits achards se préparent avec les excédents du jardin.  
Ils seront très appréciés en accompagnement d'une viande ou d'une volaille.  
Ils peuvent également être cuisinés ou servis avec du poisson.*

Pour 1 bocal de 1,5 l

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Macération : 24 jours

Repos : 2 mois



1 botte d'asperges vertes  
1 petit chou-fleur  
1 cœur de chou pommé  
4 petites tomates vertes  
5 petites carottes fines  
18 cerises à peine mûres  
15 groseilles à maquereau  
4 branches d'estragon  
1 l de vinaigre de vin blanc  
2 belles gousses d'ail  
10 petits oignons blancs  
2 piments forts frais  
2 clous de girofle  
5 g de grains de poivre blanc  
10 g de gros sel de mer



- Lavez, essorez et effeuillez l'estragon, mettez-le dans un bocal et arrosez-le de vinaigre. Bouchez hermétiquement et laissez macérer trois jours. Filtrez le vinaigre à travers une passoire munie d'une étamine et reversez-le dans le bocal.
- Épluchez les gousses d'ail et les oignons, ôtez le germe de l'ail si ce n'est pas de l'ail nouveau. Ajoutez-les dans le vinaigre ainsi que les piments, les clous de girofle, les grains de poivre et le sel. Laissez macérer vingt et un jours.
- Pelez les asperges, coupez les têtes et réservez les queues pour un potage. Séparez le chou-fleur en petits bouquets et coupez le chou en quartier. Grattez les carottes. Ôtez le pédoncule des tomates.
- Portez à ébullition une casserole d'eau et faites blanchir les légumes précédents pendant 4 minutes, les cerises et les groseilles pendant 2 minutes. Plongez-les aussitôt dans un récipient d'eau contenant des glaçons et égouttez-les.
- Ajoutez tous ces ingrédients dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

## Variante

La liste des légumes est donnée à titre indicatif. Vous pouvez y ajouter bien d'autres légumes du jardin suivant votre inspiration.









# Mélange de légumes du soleil

*Une mosaïque de couleur bien appétissante pour utiliser les légumes du jardin.  
Une ressource très utile à découvrir dans son placard pour ensoleiller et colorer les repas d'hiver.*

**Pour 4 bocaux de 1 l**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

**Macération : 12 h**

**Repos : 15 jours**



500 g de poivrons verts  
500 g de poivrons jaunes  
500 g de poivrons rouges  
2 piments verts  
2 petits concombres  
3 carottes  
1 bulbe de fenouil  
2 branches de céleri  
150 g de haricots verts  
100 g d'olives vertes dénoyautées  
2 l de vinaigre de vin blanc  
gros sel de mer



- Ôtez la queue, les graines et les filaments des poivrons et des piments, émincez-les en fines rondelles.
- Lavez et essuyez les concombres sans les éplucher, coupez-les en rondelles, grattez les carottes et coupez-les également en rondelles. Ôtez la base et les premières feuilles du fenouil et émincez-le. Grattez les côtes de céleri et retirez les fils, puis coupez-les en tronçons de 1 cm. Effilez les haricots et concassez les olives.
- Mettez tous ces légumes dans une jatte, couvrez-les d'eau bouillie et refroidie dans laquelle vous aurez fait fondre 100 g de sel. Couvrez et laissez macérer 12 h.
- Versez 1 l d'eau dans une casserole, portez-le à ébullition et faites-y fondre une cuillerée à soupe de sel. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Égouttez les légumes et répartissez-les dans les bocaux. Versez l'eau salée et refroidie à mi-hauteur des bocaux et finissez de les remplir jusqu'à 2 cm du bord avec le vinaigre. Bouchez hermétiquement et laissez reposer 15 jours avant de consommer.

## Conseil

**Un poivron frais doit avoir une peau brillante, lisse et charnue, et sa couleur doit être éclatante.**







# Jardinière de légumes

*Un savoureux mélange de légumes  
d'été du jardin aux belles couleurs.*

**Pour environ 4 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 25 min**

**Stérilisation : 1 h 30**

**Repos : 1 mois**



*200 g de petits pois écossés,  
soit 50 g avec les cosses  
1 botte de carottes fanes  
1 botte de navets nouveaux  
20 pointes d'asperge  
200 de haricots verts  
4 cœurs de laitue  
12 fonds d'artichaut crus  
200 g de chou-fleur  
sel de mer*



- Pelez les carottes et les navets, effilez les haricots verts. Coupez les carottes et les navets en bâtonnets et les haricots en deux. Lavez et essorez les cœurs de laitue.
- Coupez chaque fond d'artichaut en huit quartiers et partagez le chou-fleur en petits bouquets. Pelez la partie blanche des pointes d'asperge au couteau Économe. Émincez finement les cœurs de laitue.
- Enfermez chaque catégorie de légume dans un petit nouet de gaze.

- Portez à ébullition un faitout d'eau salée. Faites blanchir les cœurs d'artichaut 25 minutes, ajoutez les petits pois, les haricots, les carottes et les navets au bout de 15 minutes et n'ajoutez les bouquets de chou-fleur ainsi que les asperges que 4 minutes avant la fin de la cuisson.
- Égouttez tous ces légumes et rafraîchissez-les dans une jatte d'eau contenant des glaçons. Retirez-les des nouets de gaze.
- Rangez tous ces légumes avec les laitues par couches superposées dans les bocaux.
- Versez 2 l d'eau et 40 g de sel dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre.
- Retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Versez cette saumure dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout, couvrez et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

## Conseil

**Veillez à bien disposer les légumes  
par couches dans les bocaux  
en assortissant les couleurs.**





## Aubergines au naturel

*L'aubergine, originaire de l'Inde, est connue en Asie depuis plus de 2 500 ans et fut introduite en Europe par l'Italie.*

Pour environ 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 25 min

Dégorgement : 1 h

Cuisson : 5 min

Sterilisation : 1 h 45

  
2 kg d'aubergines  
gros sel de mer

- Lavez les aubergines, essuyez-les et ôtez les pédoncules. Pelez-les et coupez-les en rondelles.
- Mettez ces rondelles dans un grand plat, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger une heure. Laissez-les égoutter dans une passoire et essuyez-les avec un torchon.
- Portez à ébullition un faitout d'eau et faites-y blanchir les rondelles d'aubergine 5 minutes, égouttez-les, mettez-les dans les bocaux en les tassant bien.

- Portez à ébullition une casserole d'eau légèrement salée et laissez-la refroidir avant de la verser dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez le récipient et laissez stériliser 1 h 45 après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.

### Variante

Le même procédé permet de préparer des haricots verts ou des fonds d'artichaut citronnés.

## Petits concombres marinés

*Le raifort est le plus généralement commercialisé sous le nom de radis noir. Ce condiment portait autrefois le nom de moutarde des Capucins.*

Pour 1 bocal de 1 l

Préparation : 25 min

Dégorgement : 1 h

Cuisson : 5 min

Repos : 1 mois

  
12 petits concombres  
1 radis noir  
20 feuilles de cassissier  
6 branches de fenouil  
50 cl de vinaigre d'alcool  
gros sel de mer

- Pelez le radis noir et coupez-le en minces rondelles. Salez-les légèrement et laissez-les dégorger une heure, puis essuyez-les. Lavez et essuyez les concombres.
- Mettez dans le fond d'un bocal la moitié des feuilles de cassissier et trois branches de fenouil. Disposez par-dessus la moitié des rondelles de radis noir, disposez les concombres par-dessus, puis recouvrez-les avec le reste des rondelles de radis noir,

le reste du fenouil et enfin du reste des feuilles de cassissier.

- Versez dans une casserole 1 l d'eau, le vinaigre et 2 cuillères à soupe de sel. Portez à ébullition, retirez la casserole du feu et laissez tiédir son contenu avant de le verser dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

Pour cette préparation, il faut des petits concombres ne dépassant pas 10 cm. L'espèce commercialisée sous le nom de concombre de Jordanie a la taille voulue. Il arrive parfois qu'il se forme un peu de moisissure dans le bocal : il suffit d'égoutter les concombres et de faire rebouillir le liquide, puis de le reverser tiède dans le bocal.





# Graines de capucine au vinaigre

*Il faut récolter les graines lorsqu'elles sont encore vertes et tendres, le meilleur moment est celui où les feuilles viennent juste de faner. Les capucines ont une saveur qui se rapproche de celle du cresson. Autrefois on leur donnait le nom de cresson du Mexique ou de cresson de l'Inde.*

**Pour 1 bocal de 20 cl ou 2 de 10 cl**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min**

**Macération : 72 h**

**Repos : 2 mois**



*250 g de graines de capucine*

*30 cl environ de vinaigre*

*de vin blanc*

*4 belles échalotes*

*4 clous de girofle*

*2 gousses d'ail*

*1 cuil. à café de grains de poivre*

*100 g de gros sel de mer*



- Mettez les graines de capucine dans une jatte avec le sel. Mélangez bien et laissez macérer vingt-quatre heures en remuant plusieurs fois avec une cuillère en bois.
- Versez les graines de capucine dans une passoire et rincez-les abondamment sous l'eau courante. Laissez-les bien s'égoutter.
- Épluchez les échalotes et les gousses d'ail, fendez les gousses d'ail en deux et retirez les germes si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Mettez les graines de capucine dans un ou deux bocaux, ajoutez deux échalotes entières, deux clous de girofle et une gousse d'ail dans chaque bocal si vous utilisez deux bocaux.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et laissez-le refroidir avant d'en recouvrir les graines de capucines. Bouchez hermétiquement et laissez macérer deux jours.
- Reversez le vinaigre dans une casserole et portez-le de nouveau à ébullition, laissez-le refroidir, reversez-le sur les graines de capucines et ajoutez le poivre. Si les bocaux ne sont pas complètement remplis, ajoutez encore du vinaigre bouilli et refroidi. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

## Conseil

**Les graines de capucine se marient très bien avec les charcuteries et les viandes froides, mais elles sont aussi, c'est moins connu, très utiles dans les sauces qui accompagnent les poissons.**









# Cèpes au vinaigre

*À réaliser avec des cèpes de Bordeaux ou des cèpes des pins.*

*Les meilleurs cèpes ont la taille d'un bouchon de champagne. On les trouve entre septembre et octobre dans les forêts de feuillus ou de conifères.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 10 min**

**Stérilisation : 12 min**

**Repos : 1 mois**



*1 kg de petits cèpes  
le jus de 2 citrons  
25 g de beurre  
gros sel de mer*



- Coupez le pied des cèpes à mi-hauteur. Lavez-les rapidement s'ils sont terreux, sinon essuyez-les avec une éponge humide.
- Mettez-les au fur et à mesure dans une jatte d'eau contenant le jus d'un citron en les tenant entièrement plongés dans l'eau afin d'éviter le contact de l'air, qui pourrait les faire noircir.

- Remplissez une casserole (plus profonde que large) avec 1,5 l d'eau, salez, ajoutez le beurre et le jus du second citron.

- Posez la casserole sur le feu et portez à ébullition à feu vif. Pendant ce temps, égouttez les cèpes et plongez-les dans l'eau en ébullition. Couvrez la casserole et laissez-les bouillir 5 minutes. Retirez la casserole du feu, maintenez-la couverte et laissez tiédir les cèpes.

- Partagez les cèpes entre les bocaux et remplissez-les du liquide de cuisson jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 12 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.

- Laissez reposer un mois dans un endroit frais avant de consommer.

## Conseil

**Il ne faut jamais faire tremper les champignons. Nettoyez-les un par un, soit en les essuyant avec un torchon humide, soit en les passant rapidement sous l'eau froide.**

## Variante

**Cette recette peut aussi servir à préparer des rosés-des-prés.**









## Cornichons à la russe

*Contrairement aux recettes habituelles, celle-ci utilise de l'eau salée au lieu de vinaigre. N'hésitez pas à l'essayer. Choisissez de préférence des cornichons de même grosseur.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 10 min**  
**Repos : 1 mois**



*1 kg de cornichons  
3 gousses d'ail  
1 branche d'estragon  
1 branche de fenouil  
5 cl d'huile  
100 g de gros sel de mer*



- Brossez les cornichons avec soin et essuyez-les avec un papier absorbant. Lavez et essorez l'estragon et le fenouil. Pelez les gousses d'ail et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Mettez les cornichons dans le bocal en intercalant les gousses d'ail et les branches d'estragon et de fenouil.
- Versez 1 l d'eau et le sel dans une casserole, portez à ébullition à feu vif et laissez bouillir 5 minutes. Filtrez cette saumure dans une passoire munie d'une étamine.
- Versez-la dans le bocal jusqu'à 2 cm du bord et versez l'huile à la surface. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### *Variante*

**Vous pouvez réaliser la même recette avec des petits concombres.**







# Cornichons aux feuilles de vigne

*Un peu long à préparer mais très savoureux, surtout avec les cornichons des premières cueillettes encore petits, bien verts et durs.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 5 min  
Dégorgement : 24 h  
Macération : 1-4 heures  
Repos : 1 mois

*1 kg de cornichons  
3 feuilles de vigne fraîches*

*1 l de vinaigre de vin blanc  
2 branches d'estragon  
30 petits oignons blancs  
1 cuil. à soupe de grains de poivre  
200 g de gros sel de mer*



- Essuyez les cornichons avec un papier absorbant et brossez-les soigneusement. Mettez-les dans une jatte en couches saupoudrées de sel. Mélangez bien avec une cuillère en bois et laissez dégorger vingt-quatre heures. Lavez les cornichons à l'eau vinaigrée et essuyez-les avec un torchon.
- Plongez les feuilles de vigne dans une casserole d'eau en ébullition, égouttez-les aussitôt et faites-les sécher bien à plat sur un torchon.
- Épluchez les oignons.
- Déposez les feuilles de vigne dans le fond du bocal et mettez les cornichons en intercalant les petits oignons et les grains de poivre. Ajoutez les branches d'estragon.

- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez macérer quarante-huit heures.
- Retirez le vinaigre du bocal et portez-le de nouveau à ébullition. Versez de nouveau dans le bocal et laissez macérer encore quarante-huit heures. Recommencez ces opérations encore une fois, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

## Conseil

**Chaque fois que vous réchauffez le vinaigre, il faut en ajouter 20 cl pour compenser la perte causée par l'évaporation.**

## Variante

**On peut ajouter à ces cornichons une poignée de haricots verts blanchis 5 minutes à l'eau bouillante et gardés entiers.**





## Cornichons aux tomates vertes

*Cette recette donne des cornichons qui peuvent se conserver plusieurs années sans perdre leur saveur et leur croquant.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 30 min**  
**Dégorgement : 12 h**  
**Repos : 1 mois**

  
750 g de cornichons  
250 g de tomates cerises  
encore vertes  
200 g de petits oignons grelots  
1 l de vinaigre d'alcool  
2 branches d'estragon  
100 g de gros sel de mer



- Essuyez les cornichons avec un papier absorbant et brossez-les soigneusement. Mettez-les en couches saupoudrées de gros sel dans une jatte et laissez-les dégorger douze heures en remuant deux ou trois fois à l'aide d'une cuillère en bois.
- Retirez les pédoncules des tomates cerises, épluchez les petits oignons,

lavez et essorez les branches d'estragon.

- Essuyez soigneusement les cornichons avec un torchon afin de les débarrasser du sel.
- Mettez une branche d'estragon dans le fond du bocal, ajoutez les oignons, puis les tomates cerises. Disposez les cornichons par-dessus.
- Versez du vinaigre de manière à recouvrir totalement les cornichons et déposez par-dessus la seconde branche d'estragon. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Pour bien réussir ces conserves, il faut utiliser des cornichons fraîchement cueillis.**

## Fèves à la ciboulette

*Les fèves sont cultivées depuis la plus haute Antiquité pour leurs savoureuses graines comestibles. Elles sont très appréciées dans le Midi et le Sud-Ouest où beaucoup d'agriculteurs en sèment quelques rangs à la Saint-Denis.*

**Pour 2 bocaux de 1 l**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 15 min**  
**Stérilisation : 20 min**  
**Repos : 2 mois**

  
4 kg de fèves nouvelles  
50 g de beurre  
1 bouquet de ciboulette  
gros sel de mer



- Lavez, épongez et ciselez la ciboulette.
- Écossez les fèves et n'enlevez pas la première peau si l'ouverture du germe n'a pas encore son trait noir.
- Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites-y blanchir les fèves 10 minutes. Égouttez-les et mettez-les dans une cocotte. Ajoutez le beurre coupé en parcelles et faites-y revenir les fèves 5 minutes en les remuant de temps en temps avec une cuillère en bois,

puis versez de l'eau à hauteur des fèves. Mélangez la ciboulette aux fèves et laissez-les refroidir.

- Répartissez les fèves entre les bocaux, versez le jus de cuisson et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau et attendez deux mois avant de consommer.

### Conseil

**Les fèves à la ciboulette accompagnent très bien le veau ou le poulet rôti.**





## Girolles au vinaigre

*Son odeur fruitée, son exquisite saveur, sa couleur attrayante font que la Girolle est un champignon très apprécié. Vu son abondance dans certaines régions, faites-en des conserves. Elles seront les bienvenues quand ce n'est plus la saison des champignons.*

**Pour 4 bocaux de 25 cl**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 15 min**

**Stérilisation : 20 min**

**Repos : 1 mois**



*1 kg de girolles  
50 cl de vinaigre de vin blanc  
20 cl d'huile d'olive  
1 bouquet garni (thym et laurier  
frais, persil plat)  
2 gousses d'ail  
10 grains de poivre  
10 grains de coriandre  
gros sel de mer*



- Nettoyez les girolles. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites-y blanchir les girolles 5 minutes. Égouttez-les soigneusement, séchez-les avec un torchon et répartissez-les entre les bocaux. Pelez et écrasez les gousses d'ail.
- Versez l'huile et le vinaigre dans une casserole, ajoutez l'ail, le bouquet garni, les grains de poivre et de coriandre et une forte pincée de sel. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes. Filtrez cette marinade dans une passoire munie d'une étamine et versez-la dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau jusqu'à hauteur des bocaux et ajoutez-y une bonne poignée de sel. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il faut autant que possible que les girolles soient de même grosseur. La Girolle doit avoir une couleur éclatante. On trouve trop souvent dans le commerce des girolles ternes et gorgées d'eau, c'est le signe qu'elles ont été soumises à des lavages intempestifs pour leur faire gagner du poids.**









## Haricots verts au naturel

*À préparer en août, époque de la pleine maturité des haricots verts. Utilisez toujours des haricots fraîchement cueillis.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : de 2 à 5 min**  
**Stérilisation : 2 h**  
**Repos : 1 mois**

  
*2 kg de haricots verts*  
*200 g de gros sel*



- Épluchez les haricots en retirant les fils et laissez-les entiers. Lavez-les soigneusement et égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout d'eau et faites-y blanchir les haricots de 2 à 5 minutes selon la grosseur. Égouttez-les dans une passoire et rincez-les sous l'eau froide. Égouttez-les de nouveau.
- Placez les haricots debout dans les bocaux.
- Versez 2 l d'eau et 200 g de sel dans une casserole. Mettez la casserole sur le feu et faites

chauffer en tournant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sel. Laissez refroidir.

- Versez cette saumure dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser deux heures après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.
- Laissez reposer un mois avant de commencer à consommer.

### Conseil

**Comme pour toutes les conserves de légumes, les haricots doivent être cueillis le matin avant que soleil ne darde ses rayons.**

## Haricots verts aux oignons et à l'estragon

*Ces haricots, confits dans le vinaigre, s'utilisent comme les cornichons pour accompagner les viandes et les volailles froides.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Repos : 1 mois**

  
*1 kg de haricots verts fins*  
*1 l de vinaigre de vin blanc*  
*200 g de petits oignons grelots*  
*2 branches d'estragon*  
*60 g de gros sel de mer*



- Épluchez les haricots, effilez-les, lavez-les soigneusement et égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout contenant 3 l d'eau et le sel. Plongez les haricots et laissez-les cuire 4 ou 5 minutes – ils doivent être encore un peu croquants. Plongez-les aussitôt dans une jatte d'eau contenant des glaçons afin d'arrêter la cuisson. Égouttez-les.

- Pelez les petits oignons, lavez et essorez l'estragon. Rangez les haricots verts verticalement dans les bocaux en ajoutant dans chaque bocal la moitié des oignons et une branche d'estragon.
- Versez du vinaigre jusqu'à 2 cm du bord du bocal, bouchez hermétiquement et attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Pour ce type de conserve, il faut des haricots verts fins, vous pouvez vous les procurer entre juin et octobre.**



## Haricots verts et flageolets en mélange

*Une conserve bien de chez nous, le mélange indiqué pour accompagner le gigot ou l'épaule d'agneau du dimanche. Elle est également très savoureuse servie en salade avec de l'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 25 min**

**Sterilisation : 1 h**

**Repos : 1 mois**



500 g de haricots verts

1 kg de flageolets

100 g de beurre

1 bouquet garni

(thym et laurier frais, persil plat)

gros sel de mer



- Portez à ébullition 2 l d'eau dans une casserole contenant le bouquet garni et un peu de sel.
- Pendant ce temps, écossez les flageolets, versez-les dans le court-bouillon bouillant et laissez-les cuire à couvert 25 minutes. Égouttez-les.
- Épluchez, effilez les haricots verts et lavez-les soigneusement. Égouttez-les.

- Portez à ébullition une casserole contenant 2 l d'eau salée, plongez-y les haricots verts et laissez-les cuire 4 ou 5 minutes – ils doivent être encore un peu croquants. Égouttez-les aussitôt.
- Mélangez les haricots verts aux flageolets et répartissez-les entre les bocaux en laissant un vide d'environ 4 cm, les flageolets ayant tendance à gonfler pendant la stérilisation. Ajoutez au-dessus des haricots 25 g de beurre coupé en parcelles. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser une heure après le début de l'ébullition, laissez refroidir dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Les flageolets verts de la variété chevrier sont ceux qui se prêtent le mieux à la stérilisation.**







## Haricots beurre au persil

*Les haricots beurre sont généralement très tendres et ils ont rarement des fils.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 17 min**  
**Stérilisation : 8 min**  
**Repos : 1 mois**



*2 kg de haricots beurre  
50 g de beurre*

*1 bouquet de persil plat  
gros sel de mer*



- Lavez, essorez et hachez le persil. Effilez les haricots, lavez-les soigneusement et égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout d'eau et faites-y blanchir les haricots 2 minutes, égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout d'eau salée à 25 g de sel par litre d'eau. Plongez-y les haricots et laissez-les cuire 5 minutes. Égouttez-les de nouveau.
- Faites fondre le beurre à feu moyen dans une sauteuse, ajoutez les haricots et faites-les sauter environ 10 minutes, ils doivent être encore légèrement fermes.

Mélangez le persil aux haricots et laissez tiédir.

- Répartissez les haricots et le jus rendu pendant la cuisson entre les bocaux et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 8 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Profitez de la pleine saison des haricots beurre, qui se situe de mai à juillet, pour les mettre en conserve.**

## Épis de maïs au vinaigre

*Le maïs est originaire d'Amérique du Sud, on le désigne parfois sous le nom de blé d'Espagne. Il fut découvert par Christophe Colomb à la fin du XV<sup>e</sup> siècle.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 10 min**  
**Macération : 12 h**  
**Repos : 2 mois**



*12 à 15 petits épis de maïs  
à peine formés  
20 cl de vinaigre de vin blanc  
4 clous de girofle  
2 branches d'estragon  
1 petit piment rouge fort et frais  
quelques grains de poivre  
gros sel de mer*



- Retirez les barbes et les feuilles des épis de maïs.
- Portez à ébullition une casserole d'eau, plongez-y les épis de maïs et portez de nouveau à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu, retirez les épis avec une écumoire et plongez-les dans une jatte d'eau contenant des glaçons afin de stopper la cuisson. Égouttez-les.

- Mettez dans une casserole le vinaigre, 20 cl de l'eau de cuisson des épis et un peu de sel. Portez à ébullition.
- Versez ce liquide dans une jatte, ajoutez les épis et laissez-les macérer à couvert pendant douze heures.
- Rangez les épis dans un bocal, ajoutez-y l'estragon. Réchauffez de nouveau le liquide en y ajoutant les clous de girofle, le petit piment et quelques grains de poivre. À la reprise de l'ébullition, retirez la casserole du feu et laissez refroidir avant de verser le tout sur les épis. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

**Il faut des épis de maïs pas tout à fait mûrs, ayant encore une couleur d'un beau vert tendre.**



## Petits oignons confits à la tomate

*Un mélange inattendu mais savoureux pour accompagner les viandes froides.*

Pour environ 3 bocaux de 50 cl

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Stérilisation : 20 min



*1 kg d'oignons grelots  
10 cl de concentré de tomate  
150 g de sucre semoule  
150 g de raisins secs  
30 cl de vinaigre de Xérès  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet garni (thym et laurier  
frais, persil plat)  
1 forte pincée de piment de Cayenne  
gros sel de mer*



- Épluchez les oignons et mettez-les dans une cocotte à fond épais avec les raisins secs.
- Délayez le concentré de tomate avec le vinaigre et 50 cl d'eau. Versez-le dans la cocotte ainsi que le sucre, le piment, l'huile, le bouquet garni et un peu de sel.

- Mettez la cocotte sur feu moyen et portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire à petits frémissements pendant une heure en remuant avec une cuillère en bois pour éviter que la sauce n'attache. Retirez le bouquet garni.
- Répartissez le contenu de la cocotte entre les bocaux et bouchez hermétiquement. Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.

### Variante

**Cette recette peut s'appliquer aux oignons nouveaux.**

## Chutney d'oignons au gingembre et à la menthe

*Un mélange tout en fraîcheur, à la fois doux et acidulé.*

Pour 4 bocaux de 25 cl

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min environ

Repos : 1 mois



*3 bottes d'oignons frais  
1 tronçon de gingembre de 10 cm  
1 bouquet de menthe poivrée  
75 cl de vinaigre de cidre  
250 g de sucre semoule  
2 cuil. à café de gros sel de mer*



- Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue, hachez-les. Pelez et râpez finement le gingembre. Lavez, effeuillez et ciselez la menthe.
- Mettez tous les ingrédients, sauf la menthe, dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre, le sel et le vinaigre.

- Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire pendant 30 minutes à petits frémissements en tournant souvent avec une cuillère en bois afin d'éviter que le chutney n'attache. Le chutney doit être épais. Incorporez la menthe et poursuivez la cuisson 1 ou 2 minutes.
- Versez dans les bocaux, bouchez hermétiquement et attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Ce chutney s'améliore avec le temps et peut se conserver deux ans.**





# Pesto

*Une fameuse recette qui nous vient d'Italie, à préparer avec du basilic frais.  
En France c'est le pistou, en Italie le pesto. Une sauce incomparable pour accompagner  
des délicieux plats de pâtes : spaghetti, tagliatelle, penne...*

**Pour 2 ou 3 petits pots en verre  
à couvercle  
Préparation : 20 min**



*50 g de feuilles de basilic vert  
ou pourpre cueillies  
avant la floraison  
40 g de pignons  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel fin de mer*



- Lavez les feuilles de basilic et essorez-les dans un torchon ou avec une essoreuse à salade. Mettez-les dans le bol d'un mixer avec les pignons et un peu de sel.
- Mixez par pressions successives en ajoutant peu à peu l'huile par le goulot du robot jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et un peu épaisse.
- Mettez le pesto dans des petits pots en verre et bouchez-les hermétiquement. Le pesto bien bouché peut se conserver plusieurs mois, mais le contenu d'un pot entamé doit être consommé rapidement et conservé au réfrigérateur après ouverture.

## Conseil

*Avant de l'utiliser, ajoutez à votre pesto un peu de parmesan râpé. Vous pouvez le passer au mixeur mais c'est au mortier qu'il est le meilleur.*









## Poivrons confits au vinaigre

*Légume-fruit, le poivron est une variété de piment doux largement utilisé dans la cuisine méditerranéenne. Ceux-ci seront délicieux dans des salades.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 20 min  
Macération : 8 jours  
Repos : 2 mois



2 kg de poivrons verts  
2 l de vinaigre de vin blanc  
4 branches d'estragon  
12 échalotes  
4 gousses d'ail



- Posez vos poivrons sur un plateau et exposez-les quelques heures au soleil. Ôtez les pédoncules, coupez-les en deux dans la longueur et retirez les graines et les filaments blancs. Répartissez les poivrons entre les bocaux, couvrez-les largement de vinaigre, bouchez hermétiquement et laissez macérer huit jours.

- Retirez la moitié du vinaigre de chaque bocal et remplacez-le par du vinaigre frais.
- Lavez et essorez l'estragon, pelez les échalotes ainsi que les gousses d'ail et retirez le germe des gousses d'ail si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Ajoutez dans chaque bocal une branche d'estragon, trois échalotes et une gousse d'ail. Bouchez hermétiquement et attendez deux mois avant de consommer.

### Conseil

Les poivrons longs des Landes, à la saveur douce, que l'on trouve de juillet à novembre sont les mieux adaptés à cette recette.

## Poivrons farcis aux petits légumes

*Un plat de légumes froids pour les chaudes journées d'été et une bonne ressource pour la cuisine végétarienne.*

Pour environ 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 25 min  
Repos : 15 jours



1 kg de poivrons verts  
1 kg de poivrons rouges  
1 boîte de carottes fanes  
250 g de chou-fleur  
1 boîte d'oignons frais  
250 g de chou blanc  
1 l de vinaigre de vin blanc  
gros sel de mer



- Lavez, essuyez, grattez les carottes et détaillez-les en fins bâtonnets. Lavez le chou-fleur et séparez-le en très petits bouquets. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue et émincez-les. Lavez et émincez finement le chou.
- Mettez tous ces légumes dans une jatte, saupoudrez-les d'une cuillerée à soupe de sel, mélangez-les.
- Découpez un « couvercle » sur la partie supérieure des poivrons

et retirez les graines et les filaments blancs en veillant à laisser les poivrons entiers.

- Farcissez chaque poivron avec le mélange de légumes et refermez chacun d'eux avec son couvercle. Mettez les poivrons verticalement dans les bocaux, couvercles vers le haut.
- Salez 1 l d'eau avec une cuillerée à soupe de sel et tournez avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sel. Versez cette eau aux trois quarts de la hauteur des bocaux et finissez de les remplir jusqu'à 2 cm du bord avec du vinaigre. Bouchez hermétiquement et attendez quinze jours avant de consommer.

### Variante

Vous pouvez aussi conserver des poivrons sans farce : il vous suffit alors de retirer les graines et les filaments.



## Tomates entières au naturel

*Rapides à réaliser et très utiles pour préparer les sauces hors saison, lorsque l'on ne trouve que des tomates de serre sans grand goût.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 5 min  
Stérilisation : 4 min  
Repos : 1 mois

  
*2,5 kg de tomates pas trop mûres*  
*gros sel de mer*  


- Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en deux, retirez les pépins ainsi que l'eau de végétation des alvéoles. Mettez-les dans les bocaux sans trop les tasser.
- Versez 2 l d'eau et 200 g de sel dans une casserole et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir la saumure avant de

la verser sur les tomates jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 4 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau et attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il est recommandé de retirer les pépins et l'eau de végétation à l'aide d'une petite cuillère. Si vous pressez les tomates, vous risquez de les écraser, ce qui nuirait à la présentation.**

## Tomates aux petits oignons

*À réaliser avec des tomates olivettes, ces petites tomates d'origine italienne, très parfumées et fermes.*

Pour 4 bocaux environ de 50 cl  
Préparation : 35 min  
Cuisson : 1 min  
Stérilisation : 20 min  
Repos : 1 mois

  
*1,2 kg de tomates olivettes*  
*1 botte d'oignons frais*  
*4 gousses d'ail*  
*2 branches de thym frais*  
*2 feuilles de laurier frais*  
*coupées en deux*  
*4 cuil. à café de sucre semoule*  
*1 cuil. à café de graines de cumin*  
*quelques grains de poivre*  
*gros sel de mer*  


- Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue, gardez les plus petits entiers et coupez les plus gros en deux. Pelez les gousses d'ail et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Plongez les tomates 1 minute dans une casserole d'eau bouillante salée avec une cuillerée à café de sel, égouttez-les aussitôt et pelez-les.

- Répartissez les tomates entre les bocaux et ajoutez dans chacun d'eux le quart des oignons, une gousse d'ail, une demi-branche de thym, une demi-feuille de laurier, un peu de sel, un peu de sucre, quelques graines de cumin et quelques grains de poivre. Bouchez hermétiquement les bocaux.
- Mettez-les dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Pour mettre en conserve des tomates avec la peau, il faut des tomates à la peau lisse, bien rouges, fermes et sans crevasses.**







# Tomates à l'italienne

*Une sauce tomate savoureuse bien adaptée aux pâtes de toutes sortes.*

**Pour 8 bocaux de 25 cl**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 1 h 10**

**Stérilisation : 1 h**

**Repos : 1 mois**



*2 kg de tomates  
100 g de lardons maigres  
2 oignons  
1 carotte  
15 cl de bouillon maison  
ou préparé avec un cube  
1 feuille de laurier frais  
1 gousse d'ail  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre du moulin*



- Incisez les tomates en croix sur le dessus, plongez-les 1 minute dans une casserole d'eau en ébullition, égouttez-les, pelez-les et épépinez-les. Faites blanchir les lardons 1 minute à l'eau bouillante et égouttez-les.
- Épluchez les oignons et la carotte, émincez finement les oignons et taillez la carotte en fines lamelles avec un couteau Économe. Pelez la gousse d'ail et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.

- Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une cocotte, ajoutez les lardons et les oignons. Faites-les revenir 5 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois le temps que les lardons rendent leur graisse. Ajoutez les tomates et poursuivez la cuisson 5 minutes en remuant de temps en temps afin de faire réduire le liquide de végétation.
- Versez le bouillon et ajoutez la feuille de laurier, la gousse d'ail et un peu de sel et de poivre. Couvrez la cocotte et laissez cuire à petits frémissements pendant une heure.
- Passez la sauce au moulin à légumes et versez-la dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser une heure après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

## Conseil

**Les tomates olivettes, qui n'ont pas beaucoup de liquide et de graines, sont tout à fait indiquées pour cette sauce.**





## Conserve de tomates à froid

*Une conserve à base de vinaigre,  
un procédé qui garde toute leur  
fraîcheur aux tomates.*

Pour 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 mois



*2 kg de tomates moyennes  
20 cl de vinaigre de vin blanc  
20 cl d'huile d'olive  
100 g de gros sel de mer*



- Versez dans une casserole 80 cl d'eau, le vinaigre et le sel. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Retirez le pédoncule des tomates et essuyez-les soigneusement. Répartissez-les entre les bocaux.

- Versez l'eau vinaigrée dans les bocaux de manière à recouvrir les tomates, puis recouvrez-les d'une couche d'huile de 1 cm. Bouchez hermétiquement et conservez les bocaux dans un endroit frais, une cave par exemple. Attendez deux mois avant de consommer.

### Conseil

Utilisez une très bonne huile d'olive par exemple une huile d'olive de Toscane très parfumée.

## Tomates au sel et à l'huile d'olive

*Cette conserve, à base des tomates  
du jardin, sera la bienvenue pour  
agréments les plats d'hiver.*

Pour 2 bocaux de 50 cl

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 mois



*1 kg de petites tomates mûres  
mais encore fermes  
3 ou 4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
180 g de gros sel de mer*



- Versez 1 l d'eau dans une casserole et ajoutez-y le sel. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir la saumure.

- Lavez et essuyez les tomates et retirez les pédoncules. Répartissez les tomates entre les bocaux et recouvrez-les de la saumure en remplissant les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Couvrez d'une pellicule d'huile. Bouchez hermétiquement les bocaux et laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

Il faut dessaler les tomates sous un filet d'eau courante avant de les consommer.





## Tomates cerises au vinaigre et à l'estragon

*Originaires du Mexique et d'Amérique centrale, les tomates dans la cuisine italienne portent le nom de pomodoro, qui veut dire pomme d'or.*

**Pour 1 bocal de 50 cl**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Macération : 15 jours**  
**Égouttage : 24 h**  
**Repos : 1 mois**



*1 kg de tomates cerises bien fermes  
et en grappes  
1,5 l de vinaigre de vin blanc  
2 branches d'estragon*



- Égrappez les tomates, lavez-les, essuyez-les avec un torchon, mettez-les dans un bocal.
- Versez la moitié du vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition. Versez-le chaud dans le bocal. Bouchez et laissez macérer quinze jours.
- Versez le contenu du bocal dans une passoire et laissez égoutter les tomates vingt-quatre heures afin qu'elles rendent toute leur eau de végétation.

- Portez à ébullition le reste du vinaigre et laissez-le refroidir.
- Mettez les tomates dans le bocal, ajoutez les branches d'estragon et remplissez le bocal jusqu'à 1 cm du bord avec le vinaigre refroidi. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il faut de préférence utiliser des tomates à peine mûres, présentant encore un peu de vert.**

## Tomates cerises à la russe

*À utiliser en garniture pour les salades composées ou en amuse-gueule à l'heure de l'apéritif.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 20 min**  
**Cuisson : 10 min**  
**Repos : 1 mois**



*1,2 kg de tomates cerises  
20 cl de vinaigre de vin blanc  
2 gousses d'ail  
60 g de sucre semoule  
1/2 cuil. à café de cannelle  
en poudre  
sel, grains de poivre*



- Pelez les gousses d'ail et retirez les germes si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Versez dans une casserole le vinaigre et la même quantité d'eau, ajoutez les gousses d'ail, la cannelle, le sucre, une cuillerée à soupe de sel et quelques grains de poivre.

- Portez à ébullition et laissez bouillir de 2 à 3 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Lavez et essuyez les tomates, ôtez les pédoncules et répartissez-les entre les bocaux. Ajoutez dans chaque bocal une gousse d'ail et versez la marinade sur les tomates jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Variante

**La cannelle peut se remplacer par deux belles branches d'estragon.**



## Petites tomates vertes au vinaigre

*Une bonne garniture pour une assiette de volaille ou de viande froides et un condiment à ajouter à une salade composée.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 5 min**

**Macération : 2 h**

**Repos : 1 mois**

  
*1 kg de petites tomates vertes  
1 l de vinaigre de vin blanc  
100 g de gros sel de mer*  


- Lavez et essuyez les tomates, ôtez les pédoncules et mettez-les dans une jatte avec le sel. Mélangez bien le sel aux tomates, couvrez la jatte et laissez macérer deux heures. Retirez les tomates de la macération, essuyez-les avec un torchon et mettez-les dans les bocaux.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le bouillant sur les tomates.


- Laissez totalement refroidir les bocaux sous un torchon avant de les boucher hermétiquement. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Si vos tomates sont un peu grosses, il faut les couper en deux et les épépiner avant de les faire macérer.**







## Abricots au naturel

*Très utiles pour préparer les tartes hors saison. L'abricotier porte le nom latin de Prunus armenica, ayant élu domicile en Arménie ou il est arrivé par la route de la soie.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 5 min  
Stérilisation : 45 min



3 kg d'abricots



- Portez à ébullition un récipient d'eau et plongez-y les abricots 1 ou 2 secondes. Egouttez-les aussitôt, laissez-les refroidir. Fendez chaque abricot sur un côté et ôtez les noyaux sans séparer les fruits.
- Mettez-les dans les bocaux en les tassant un peu afin de laisser le moins d'air possible. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux.

Couvrez, portez à ébullition et laissez stériliser 45 minutes. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.


### Conseil

**Choisissez des abricots fermes et bien en chair.**


## Abricots au vinaigre

*L'abricotier fleurit très tôt au printemps, il est donc souvent victime des gelées tardives.*

Pour 2 bocaux de 50 cl  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 5 min  
Macération : 48 h  
Repos : 2 mois



1 kg d'abricots  
1 l de vinaigre d'alcool  
300 g de gros sel de mer



- Mettez les abricots dans une jatte et recouvrez-les avec le sel. Laissez-les macérer vingt-quatre heures à couvert en les remuant trois ou quatre fois avec une cuillère en bois et en rejetant à chaque fois le liquide rendu.
- Versez 50 cl de vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition. Laissez-le refroidir avant de le verser sur les abricots. Laissez macérer de nouveau vingt-quatre heures en retournant de temps en temps les fruits.

- Égouttez les abricots dans une passoire en recueillant le vinaigre dans une casserole. Portez de nouveau à ébullition, puis laissez refroidir. Mélangez ce vinaigre à celui qui n'a pas bouilli.
- Répartissez les abricots entre les bocaux et versez du vinaigre jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

**Il faut des abricots pas encore tout à fait mûrs pour ce condiment.**



## Oreillons d'abricot au sirop

*Indispensable lorsque le fruit frais se fait rare, une bonne ressource pour les desserts de l'hiver.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 10 min  
Stérilisation : 30 min

  
2 kg d'abricots  
700 g de sucre semoule  


- Portez à ébullition un grand récipient d'eau, plongez-y les abricots et égouttez-les dès la reprise de l'ébullition. Pelez-les, fendez-les en deux et retirez les noyaux.
- Versez le sucre et 2 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez bouillir 2 minutes, écumez, puis filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine.
- Répartissez les abricots entre les bocaux et versez du sirop jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez refroidir.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 30 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

### Conseil

Les fruits ont souvent tendance à remonter vers le haut des bocaux, secouez-les légèrement pour détacher les fruits puis couchez les bocaux pendant quinze jours en les changeant de côté quatre ou cinq fois, puis redressez-les.

### Variante

Ajoutez dans chaque bocal quelques amandes d'abricot blanchies et pelées.



## Pulpe d'abricot en conserve

*Une conserve bien utile pour préparer une glace hors saison et garnir un quatre-quarts ou un biscuit.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 35 min  
Cuisson : 15 min  
Stérilisation : 15 min

  
4 kg d'abricots assez mûrs  


- Ôtez les noyaux des abricots et séparez les oreillons, mettez-les dans une cocotte à fond épais.
- Posez la cocotte sur un feu plutôt doux et tournez le contenu avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les abricots soient totalement fondus – il faut environ 15 minutes. Passez-les à travers un tamis fin ou écrasez-les au moulin à légumes muni de la grille moyenne.

- Remplissez les bocaux de cette pulpe en laissant un vide de 2 cm. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez, portez à ébullition et laissez stériliser pendant 15 minutes. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

### Conseil

Si vos abricots ne sont pas parfaitement mûrs, il vaut mieux les peler.





# Abricots au kirsch, à la coriandre, à la cannelle et aux clous de girofle

*Des abricots confits dans un sirop savamment dosé en épices.  
Ce fruit avait déjà séduit les Chinois 2000 ans avant notre ère par la beauté  
de sa floraison odorante et d'une blancheur immaculée.*

Pour 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 35 min

Cuisson : 5 min

Macération : 15 jours

Repos : 2 mois

2 kg d'abricots encore fermes  
1 kg de sucre semoule  
1 l de kirsch  
1 cuil. à soupe de graines  
de coriandre  
4 bâtons de cannelle  
4 clous de girofle

- Essuyez les abricots avec un torchon afin d'ôter le duvet. Piquez-les de part en part avec une aiguille.
- Portez à ébullition un récipient d'eau et faites-y blanchir les abricots 2 ou 3 minutes. Égouttez-les.
- Répartissez les abricots entre les bocaux, ajoutez dans chaque bocal quelques graines de coriandre, un bâton de cannelle et un clou de girofle. Versez du kirsch à hauteur des fruits, bouchez les bocaux et laissez macérer quinze jours.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre. Laissez refroidir le sirop.
- Retirez des bocaux le kirsch qui a servi à la macération, mesurez-le et ajoutez-lui la même quantité de sirop.
- Remplissez les bocaux de ce mélange jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

## Conseils

Choisissez de préférence des abricots pas trop mûrs qui commencent juste à prendre couleur.









## Mirabelles au naturel

*Une délicieuse conserve. Surtout n'oubliez pas d'utiliser le jus qui est très parfumé.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 20 min  
Stérilisation : 25 min  
Repos : 1 mois

2 kg de mirabelles

- Lavez les mirabelles, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Mettez-les dans les bocaux sans trop les tasser et versez de l'eau jusqu'à hauteur des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau jusqu'à 2 cm de l'ouverture des bocaux.

- Couvrez et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Si vous pensez utiliser ces mirabelles pour garnir des tartes, dénoyautez-les et réduisez de 5 minutes le temps de stérilisation.**

## Mirabelles au sirop

*Délicatement parfumée, idéale pour les conserves au sirop. Il faut toujours les récolter à la main, c'est un fruit fragile.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 1 min  
Stérilisation : 3 min  
Repos : 1 mois

2 kg de mirabelles  
700 g de sucre semoule

- Lavez les mirabelles et essuyez-les avec un torchon, coupez les queues à 1 cm des fruits.
- Portez à ébullition un récipient d'eau, plongez-y les mirabelles et égouttez-les dès la reprise de l'ébullition.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le sirop.

- Répartissez les mirabelles entre les bocaux et versez du sirop jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 3 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il est important de retirer les bocaux du stérilisateur dès la fin de la stérilisation afin de préserver la belle couleur des fruits.**



## Mirabelles confites au vinaigre

*Ces mirabelles peuvent accompagner les viandes au même titre que les cornichons, les achards ou les pickles.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 15 min environ**  
**Macération : 5 jours**  
**Repos : 1 mois**

*2 kg de mirabelles mûres mais encore fermes*  
*50 cl de vinaigre d'alcool*  
*600 g de sucre semoule*  
*1 cuil. à café de clous de girofle*  
*2 bâtons de cannelle*

- Lavez les mirabelles, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les et piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Mettez-les dans un récipient avec les clous de girofle et les bâtons de cannelle fractionnés.
- Versez le sucre et le vinaigre dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir son contenu avant de le verser sur les mirabelles.

- Couvrez la casserole et laissez macérer quatre jours.
- Versez le liquide de macération dans une casserole, portez-le à ébullition et laissez réduire à feu vif 3 minutes environ. Laissez tiédir avant de verser de nouveau sur les mirabelles. Bouchez hermétiquement et laissez macérer encore vingt-quatre heures.
- Reversez le sirop ainsi que les mirabelles dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir 2 ou 3 minutes. Hors du feu, retirez les mirabelles à l'aide d'une écumoire et répartissez-les entre les bocaux.

- Poursuivez la cuisson du sirop encore quelques minutes pour le faire épaissir, puis laissez-le refroidir. Versez-le sur les mirabelles jusqu'à 2 cm du bord des bocaux en répartissant la cannelle et les clous de girofle. Bouchez hermétiquement, mettez les bocaux dans un endroit frais et attendez un mois avant de consommer.

### *Variante*

**Cette recette convient aussi pour les reines-claude.**







# Mirabelles au kirsch

*Ces jolies petites billes d'or doivent leur nom au fait que c'est le roi René, duc de Lorraine, qui les apporta de son domaine de Mirabeau dans le Vaucluse pour les adapter en Lorraine.*

Pour 2 bocaux de 50 cl

Préparation : 25 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 mois



1 kg de mirabelles  
250 g de sucre semoule  
50 cl de kirsch



- Lavez les mirabelles, essuyez-les avec un torchon et coupez la queue presque au ras des fruits.
- Portez à ébullition une casserole d'eau et faites-y blanchir les mirabelles 2 minutes. Ôtez la casserole du feu, retirez les mirabelles à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons. Égouttez-les aussitôt et répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et 50 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez tiédir ce sirop avant de le mélanger au kirsch.
- Versez ce mélange dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.


## Conseil

Choisissez des mirabelles encore fermes mais un peu souples sous la pression du doigt.









## Pêches au naturel

*À servir comme compote pendant les mois d'hiver et en été en complément d'une boule de glace à la vanille.*

Pour 4 bocaux de 1 l  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 5 min  
Stérilisation : 40 min



4 kg de pêches blanches ou jaunes

- Plongez les pêches 30 secondes dans un récipient d'eau en ébullition, retirez-les aussitôt à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons pour stopper la cuisson.
- Égouttez les pêches, pelez-les et coupez-les en deux en retirant les noyaux.
- Rangez-les dans les bocaux sans les tasser et en ne les remplissant qu'aux trois quarts. Bouchez hermétiquement.

- Disposez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 40 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les pots de l'eau et laissez-les refroidir.

### Conseil

**Rangez les pêches dans les bocaux face bombée vers le haut.**

## Pêches au sirop

*À préparer de mai à septembre avec des pêches jaunes. La pêche participe à la préparation de nombreux desserts, les plus renommés étant la pêche Melba et la pêche Bourdaloue.*

Pour 4 bocaux de 1 l  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 5 min  
Stérilisation : 10 min  
Repos : 1 mois



4 kg de pêches jaunes  
500 g de sucre semoule

- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et retirez la casserole du feu. Laissez refroidir ce sirop.
- Faites blanchir les pêches 30 secondes dans un récipient d'eau en ébullition, retirez-les à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans un récipient d'eau froide afin de stopper la cuisson.
- Égouttez les pêches, pelez-les et coupez-les en deux ou en quatre selon leur volume et ôtez les noyaux.

- Répartissez les pêches entre les bocaux et versez du sirop jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 10 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez en attente un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il faut retirer les noyaux des pêches. En effet, ils donneraient un goût amer à votre conserve.**



## Pêches à l'eau-de-vie

*Il faut pour cette recette des pêches pas trop mûres et possédant une peau intacte et sans tache.*

**Pour 3 ou 4 bocaux de 1 l**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min environ**

**Repos : 2 mois**

*24 pêches blanches ou jaunes  
1 kg de sucre semoule  
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°*

- Essuyez les pêches à l'aide d'un torchon afin d'ôter le duvet, piquez-les de part en part avec une aiguille.
- Portez à ébullition un récipient d'eau et faites-y blanchir les pêches de 4 à 5 minutes. Ôtez le récipient du feu, retirez les pêches à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons.

Égouttez-les, laissez-les refroidir et mettez-les dans les bocaux.

- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois, retirez du feu et mélangez ce sirop à l'eau-de-vie.
- Remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord avec ce mélange et laissez complètement refroidir avant de boucher hermétiquement. Laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

**Il faut une aiguille préalablement flambée pour piquer les pêches.**

## Pêches au vinaigre

*Délicieuses pour accompagner un canard rôti ou des magrets à la poêle ou un rôti de porc.*

**Pour 2 bocaux de 1 l**

**Préparation : 15 min**

**Repos : 3 mois**

*2 kg de pêches jaunes  
ou de pêches de vigne  
1 l de vinaigre de framboises  
3 cuil. à soupe de miel*

- Frottez la peau des pêches avec le dos de la lame d'un couteau afin de pouvoir facilement retirer la peau. Pelez-les, ôtez les noyaux et répartissez les pêches entre les bocaux.
- Mettez le miel dans une jatte et délayez-le avec le vinaigre en remuant avec une cuillère en bois.
- Couvrez les pêches de ce vinaigre sucré. Bouchez hermétiquement et attendez trois mois avant de consommer.

### Conseil

**Le miel est le plus ancien des édulcorants. Un miel de couleur pâle au doux parfum est idéal pour accommoder les pêches.**







# Pêches de vigne à la cannelle et à la badiane

*Une pêche sanguine à la pulpe rouge très parfumée.*

*Elle mûrit en fin d'été, vous la trouverez en août et en septembre. Les mariés chinois et japonais portent une couronne de fleurs de pêcheurs, symbole de fécondité et d'immortalité.*

**Pour 2 ou 3 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min environ**

**Repos : 2 mois**



*1 kg de petites pêches de vigne  
500 g de sucre semoule  
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°  
1 cuil. à café de cannelle en poudre  
4 étoiles de badiane*



- Essuyez les pêches à l'aide d'un torchon pour ôter le duvet, piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille préalablement flambée.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et laissez-le cuire jusqu'à la nappé. Ce point de cuisson est atteint lorsqu'une écumoire plongée dans le sirop et retirée se couvre d'une nappé brillante.
- Plongez les pêches dans ce sirop et laissez-les pocher 10 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et répartissez-les entre les bocaux.
- Ajoutez au sirop la cannelle et la badiane et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la surface du sirop se couvre de petites bulles. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le sirop.
- Versez de l'eau-de-vie à mi-hauteur des bocaux et finissez de les remplir jusqu'à 2 cm du bord avec le sirop en mettant dans chacun d'eux une étoile de badiane. Bouchez hermétiquement et attendez deux mois avant de consommer.

## *Variante*

**Pour une saveur différente, vous pouvez ajouter à ces pêches 50 g de pignons dans le sirop en fin de cuisson.**









# Pêches à l'eau-de-vie, à la vanille et au jus d'orange

*La pêche est le fruit du pêcher, un arbre originaire de Perse. La pêche de Montreuil-sous-Bois était autrefois réputée dans toute la France. On raconte qu'un ancien mousquetaire du roi Louis XIV, dans son petit jardin, mis au point la culture en espalier.*

Pour 2 bocaux de 1 l  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 10 min environ  
Repos : 1 mois

  
2 kg de pêches  
75 cl de jus d'orange  
300 g de sucre semoule  
1 l d'eau-de-vie blanche à 40 °  
2 gousses de vanille  


- Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur.
- Faites blanchir les pêches 30 secondes dans un récipient rempli d'eau bouillante, puis plongez-les dans une jatte d'eau contenant des glaçons afin de stopper la cuisson. Égouttez-les, pelez-les, coupez-les en deux et ôtez les noyaux.
- Versez le jus d'orange et le sucre dans une casserole, portez à ébullition avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, puis ajoutez les pêches et les gousses de vanille. Laissez-les cuire jusqu'à ce que la pulpe cède légèrement sous la pression du doigt – il faut environ 5 minutes. Retirez-les du sirop à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans une jatte.
- Faites réduire le sirop à feu vif pendant environ 5 minutes. Répartissez les pêches entre les bocaux, ajoutez une gousse de vanille et versez du sirop à mi-hauteur des bocaux, finissez de les remplir avec de l'eau-de-vie. Attendez un mois avant de consommer.

## Conseil

Préférez les pêches blanches plus fines de goût et moins sucrées. Elles arrivent à maturité entre fin juin et fin août.









## Prunes vertes au naturel

*Il faut préparer ces prunes avec des fruits à peine mûrs mais parfaitement sains et sans tache.*

Pour 4 bocaux de 1 l  
Préparation : 20 min  
Stérilisation : 45 min

2 kg de prunes vertes  
4 citrons  
4 cuil. à soupe de sucre semoule

- Lavez les prunes et essuyez-les à l'aide d'un torchon, piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Répartissez les prunes entre les bocaux.
- Pressez les citrons l'un après l'autre et ajoutez dans chaque bocal le jus d'un citron et une cuillerée à soupe de sucre.

- Bouchez hermétiquement les bocaux et secouez-les pour mélanger le jus de citron et le sucre aux fruits.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez. Laissez stériliser 45 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

### Conseil

Ces prunes seront parfaites pour réaliser une tarte.

## Prunes vertes au sirop

*La prune est le fruit qui possède le plus grand nombre de variétés : on en compte environ quatre cents, jaune, verte, rouge ou violette.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 15 min  
Stérilisation : 45 min environ  
Repos : 1 mois

2 kg de prunes vertes  
1 kg de sucre semoule

- Lavez les prunes, essuyez-les à l'aide d'un torchon et piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée.
- Mettez les prunes dans les bocaux sans les tasser et en laissant un bord vide de 2 cm.
- Versez le sucre et 2 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez tiédir ce sirop avant de le verser dans les bocaux de manière

à recouvrir les prunes.  
Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 45 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux du récipient et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

Les bocaux doivent toujours être rangés debout dans le récipient, sinon, lors de l'ébullition, le jus pourrait s'échapper.



## Prunes vertes au vinaigre

*À préparer à la fin du mois d'août  
avec des prunes tardives comme  
les reines-claude.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min**

**Macération : 48 h**

**Repos : 1 mois**



*1,5 kg de prunes  
50 cl de vinaigre de vin  
250 g de sucre semoule  
4 clous de girofle  
quelques grains de poivre  
1 bâton de cannelle*



- Fragmentez le bâton de cannelle en quatre. Lavez les prunes et essuyez-les avec un torchon, piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée.
- Versez le sucre et le vinaigre dans une casserole, portez à ébullition et remuez avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, puis laissez bouillir à petits frémissements 15 minutes. Ajoutez les prunes, les clous de girofle et les grains de poivre. Poursuivez la cuisson 5 minutes.

- Retirez les prunes à l'aide d'une écumoire et répartissez-les entre les bocaux. Ajoutez dans chacun d'eux un clou de girofle et un fragment de cannelle. Laissez refroidir le sirop vinaigré et filtrez-le dans une passoire munie d'une étamine. Versez sur les prunes jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Couvrez les bocaux d'un torchon et laissez macérer deux jours.
- Reversez le sirop vinaigré dans une casserole et portez de nouveau


à ébullition, versez de nouveau sur les prunes et attendez le lendemain pour boucher les bocaux. Laissez en attente un mois avant de consommer.

### Conseil

**Utilisez une pince en bois ou en argent pour retirer les prunes du bocal afin d'éviter que le contenu du bocal ne s'altère.**







## Prunes violettes à l'aigre-doux

*À préparer en août avec des royales bleues et en septembre avec les prunes présidents, deux variétés du Sud-Ouest.*

**Pour 2 bocaux de 50 cl**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 15 min environ**

**Macération : 24 h**

**Repos : 2 mois**



*1 kg de prunes violettes  
avec le pédoncule  
30 cl de vinaigre d'alcool  
1 kg de sucre semoule  
1 bâton de cannelle  
2 clous de girofle*



- Lavez les prunes sans retirer les pédoncules et essuyez-les avec un torchon. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Mettez le bâton de cannelle et les clous de girofle dans un nouet de gaze.
- Versez le vinaigre et le sucre dans une casserole, ajoutez le nouet de gaze, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et versez le sirop dans une jatte. Ajoutez les prunes, couvrez et laissez macérer douze heures.

- Reversez le sirop dans une casserole et portez-le de nouveau à ébullition. Reversez-le sur les prunes et laissez macérer de nouveau douze heures.
- Portez de nouveau à ébullition et retirez aussitôt la casserole du feu. À l'aide d'une écumoire, répartissez les prunes dans les bocaux.
- Portez encore le sirop à ébullition et laissez-le bouillir jusqu'à la consistance de la nappe – ce point de cuisson est atteint lorsqu'une écumoire trempée dans le sirop

se couvre d'une nappe brillante. Laissez tiédir le sirop avant de le verser sur les prunes.

- Laissez refroidir les bocaux sous un torchon avant de les boucher hermétiquement. Attendez deux mois avant de consommer.

### Conseil

Comme toutes les recettes de prunes au vinaigre, il faut choisir des prunes qui ne sont pas encore à complète maturité.





## Quetsches au vinaigre et au zeste d'orange

*La quetsche est la prune qui convient le mieux pour cette préparation.*

Pour 2 bocaux de 50 cl  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 10 min environ  
Macération : 72 h  
Repos : 6 semaines

1 kg de quetsches à peine mûres  
2 bâtons de cannelle  
4 clous de girofle  
le zeste d'une orange  
en fines lanières  
1 l de vinaigre de vin blanc  
150 g de sucre semoule

- Lavez les quetsches et essuyez-les avec un torchon. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Mettez-les dans un récipient.
- Ajoutez les bâtons de cannelle, les clous de girofle et les lanières de zeste d'orange. Versez le vinaigre, couvrez le récipient et laissez macérer vingt-quatre heures.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition, versez-le de nouveau sur les fruits et laissez macérer encore vingt-quatre

heures. Répétez encore une fois ces opérations. À l'aide d'une écumoire, retirez les prunes et répartissez-les entre les bocaux ainsi que les épices et les lanières de zeste.

- Mesurez le vinaigre, versez-le dans une casserole et ajoutez-y du sucre (100 g de sucre pour 50 cl de vinaigre). Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir ce sirop avant de le verser dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer six semaines avant de consommer.

### Variante

*Cette recette passe-partout peut se préparer avec des abricots, des reines-claude, des mirabelles ou des cerises, mais les cerises ne doivent pas être piquées.*

## Quetsches à la vanille et à l'eau-de-vie

*Le prunier fut d'abord cultivé en Syrie, mais ce sont les Romains qui réalisèrent les premières greffes afin de les améliorer.*

Pour 4 bocaux de 50 cl  
Préparation : 25 min  
Stérilisation : 25 min  
Repos : 3 mois

2 kg de quetsches  
4 gousses de vanille  
4 cuil. à café de cannelle en poudre  
400 g de sucre semoule  
1,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°

- Lavez les quetsches, essuyez-les avec un torchon et laissez les pédoncules.
- Répartissez les quetsches entre les bocaux et ajoutez dans chaque bocal une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et une cuillerée de cannelle.
- Versez l'eau-de-vie et le sucre dans un pichet et remuez avec

une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre.

- Versez l'eau-de-vie sucrée sur les quetsches de manière à bien les recouvrir et bouchez hermétiquement les bocaux.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez trois mois avant de consommer.

### Conseil

*C'est en septembre qu'il faut préparer ces bocaux, car c'est la pleine saison des quetsches.*





## Reines-claude au naturel

*Cette prune porte ce nom en l'honneur de la reine Claude, épouse de François I<sup>er</sup>.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 20 min**  
**Stérilisation : 30 min**  
**Repos : 1 mois**

*2 kg à 2,5 kg de reines-claude*

- Lavez les reines-claude, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée.
- Mettez les reines-claude dans les bocaux en les tassant légèrement et en remplissant bien chaque bocal. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout.

- Couvrez d'eau et laissez stériliser 30 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il vaut mieux ne pas dénoyauter les reines-claude : elles résisteront mieux à la stérilisation et leur présentation y gagnera.**

## Reines-claude au sirop

*À préparer à la fin d'août avec les reines-claude de la variété dorée.*

**Pour 4 bocaux de 50 cl**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Stérilisation : 25 min**  
**Repos : 1 mois**

*2 kg de reines-claude fermes  
et à peine mûres  
600 g de sucre semoule  
le jus de 3 citrons*

- Lavez les reines-claude, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les. Piquez-les de part en part avec une aiguille flambée jusqu'au noyau. Répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez ce sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir.

- Filtrez le jus des citrons et mélangez-le au sirop. Versez ce sirop sur les reines-claude jusqu'à hauteur des fruits et bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez. Laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

### Variante

**Ajoutez dans chaque bocal une belle branche de menthe poivrée.**



## Reines-claude à la vanille et à l'eau-de-vie

*À consommer nature ou à transformer en fruits au sirop en l'allongeant d'un peu d'eau sucrée.*

**Pour 2 bocaux de 1 l**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 5 min**

**Sterilisation : 25 min**

**Repos : 3 mois**



*2 kg de reines-claude*

*500 g de sucre semoule*

*1 l d'eau-de-vie blanche à 40°*

*2 gousses de vanille*

*2 fortes pincées de cannelle en poudre*



- Lavez les reines-claude, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Répartissez-les entre les bocaux.

- Versez le sucre et l'eau-de-vie dans une casserole, faites chauffer à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.

- Ajoutez dans chaque bocal une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et une pincée de cannelle. Versez le sirop alcoolisé dans les bocaux de manière à bien recouvrir les fruits. Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition.

- Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez trois mois avant de consommer.

### *Variante*

**Vous pouvez substituer à la vanille le zeste d'une orange ou de deux citrons.**





# L'automne et l'hiver



La végétation des jardins est en sommeil, les arbres ont perdu leurs feuilles et les dernières récoltes ont été mises en réserve. C'est le moment où les paniers se remplissent des champignons des prés et des bois, où le gibier se cache des chasseurs et où les châtaignes ramassées lors des promenades cuisent doucement sous la cendre des cheminées.



Les réveillons s'annoncent avec leur cortège de volailles et de charcuteries d'exception. C'est aussi le moment où les agrumes illuminent les plateaux de fruits de leurs belles couleurs orangées qui nous offrent un rayon de soleil, certains de ces fruits sont encore enveloppés du papier de soie qui les a protégés pendant le voyage. C'est aussi avec l'orange que certains d'entre nous vont préparer le curaçao maison qui va se bonifier à la cave.



En attendant le renouveau on vit sur les réserves qui vont agrémenter les fêtes. La coutume n'est pas si lointaine, dans le centre de la France, où le métayer le plus proche de la maison du maître se devait de lui apporter tous les matins d'hiver un plat de châtaignes blanchies.





## Betteraves au cumin

*C'est un accompagnement à redécouvrir, un plus pour accompagner les viandes du pot-au-feu. Cette plante potagère est sans doute originaire d'Afrique du Nord. Les Anglais et les Allemands la consomment à partir du XVI<sup>e</sup> siècle et la première usine d'extraction de sucre fut construite en Pologne au début du XIX<sup>e</sup>.*

**Pour 4 pots de 50 cl**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 30 min**  
**Repos : 1 mois**



*2 kg de betteraves crues*  
*60 g de sucre semoule*  
*60 g de graines de cumin*  
*8 clous de girofle*  
*1 l de vinaigre de vin*  
*sel*



- Lavez les betteraves si elles sont souillées de terre. Mettez-les dans le panier à vapeur d'un autocuiseur et versez 1 l d'eau dans la partie basse. Laissez cuire 30 minutes après le début de la mise en rotation de la soupape. Hors du feu, faites tomber la pression.
- Laissez refroidir les betteraves, pelez-les et coupez-les en rondelles. Mettez ces rondelles dans les bocaux en ne les remplissant qu'aux trois quarts.
- Ajoutez dans chaque bocal une cuillerée à café de sel, 15 g de sucre, 15 g de graines de cumin et deux clous de girofle.
- Versez le vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu et laissez le vinaigre totalement refroidir avant d'en remplir les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement. Gardez au frais un mois avant de consommer.

### Conseil

**Il est possible d'utiliser des betteraves déjà cuites pour réaliser cette conserve.**







# Cardons au coulis de tomate

*Les cardons sont des légumes servis traditionnellement dans le midi de la France pour le repas de Noël.*

Pour 2 bocaux de 1 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 1 h  
Stérilisation : 1 h

2 pieds de cardon  
1,5 l de coulis de tomate

1 bouquet garni  
(thym et laurier frais, persil plat)  
1 citron coupé en deux  
jus de 1 citron  
sel, poivre du moulin



- Supprimez les branches extérieures dures des pieds de cardon, séparez les branches tendres et divisez-les en tronçons de 5 cm, retirez les fils et frottez chaque tronçon avec une moitié de citron.
- Portez à ébullition une casserole d'eau salée contenant le jus de citron, retirez-la du feu et plongez-y les cardons.
- Versez le coulis de tomate dans un faitout, ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez et portez à ébullition. Laissez cuire à petits frémissements 20 minutes, ôtez le bouquet garni.

Égouttez les cardons et mélangez-les au coulis de tomate. Poursuivez la cuisson à petits frémissements et à couvert 40 minutes.

- Mettez les cardons dans les bocaux et remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord avec le coulis. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux et laissez stériliser une heure. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

## Variante

**Vous pouvez préparer les cardons simplement avec une eau acidulée au jus de citron et les préparer, le moment venu, à votre convenance.**





## Carottes Vichy

*La carotte doit sa belle couleur orangée aux travaux des agronomes français du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. En effet, son ancêtre était de couleur mauve très foncée.*

**Pour 2 bocaux de 1 l**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : de 20 à 25 min**

**Stérilisation : 1 h 30**



*4 bottes de carottes fanes*

*80 g de beurre*

*40 g de sucre semoule*

*eau de Vichy*

*10 g de sel*



- Ôtez les fanes des carottes, lavez-les et essuyez-les avec un torchon. Pelez-les, coupez-les en fines rondelles, mettez-les dans une casserole et couvrez à hauteur d'eau de Vichy. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre coupé en parcelles.

- Portez à ébullition et laissez cuire à petits frémissements jusqu'à ce que l'eau soit presque totalement évaporée – il faut de 20 à 25 minutes.
- Versez dans les bocaux, bouchez hermétiquement et mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient. Laissez stériliser une heure et demie et laissez refroidir dans l'eau.

### Variante

*Si vous n'avez pas d'eau de Vichy, utilisez l'eau du robinet additionnée de deux pincées de bicarbonate de soude.*

## Carottes fanes à la bourgeoise

*La culture des carottes sous la forme que l'on connaît aujourd'hui s'est développée en France sous le premier Empire.*

**Pour 2 bocaux de 1 l**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 50 min**

**Stérilisation : 2 h**



*4 bottes de carottes fanes*

*2 beaux oignons*

*50 g de beurre*

*1 cuil. à café de sucre semoule*

*1 cuil. à soupe de farine*

*25 cl de lait*

*sel*



- Retirez les fanes des carottes, pelez-les, coupez-les en fines rondelles et mettez-les dans une casserole avec les oignons épluchés et coupés en morceaux. Ajoutez le beurre coupé en parcelles, le sucre et un peu de sel.
- Posez la casserole sur le feu et laissez cuire à feu très doux 30 minutes sans couvrir en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois afin d'éviter que les carottes n'attachent au fond de la casserole.

- Saupoudrez les carottes de farine, remuez et poursuivez la cuisson 5 minutes. Versez le lait et assez d'eau pour arriver à hauteur des carottes et laissez cuire à petits frémissements 15 minutes.
- Remplissez les bocaux avec cette préparation, bouchez hermétiquement. Mettez-les dans un stérilisateur ou dans un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser deux heures, laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

### Conseil

*Lorsque vous cuisinerez ces carottes, prélevez un peu de jus chaud, mettez-le dans un bol contenant un jaune d'œuf et mélangez bien. Hors du feu, incorporez-le aux carottes juste avant de servir.*





## Céleri-branche en conserve

*Les Grecs utilisaient leurs feuilles aussi bien que celles de laurier pour couronner leurs athlètes.  
Fidèles à longueur d'années les céleris s'accommodent aussi bien  
de préparation simples que de recettes plus élaborées.*

Pour 4 bocaux de 1 l  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 30 min  
Stérilisation : 30 min



*4 pieds de céleri-branche  
sel de mer*



- Séparez les côtes du céleri, enlevez les côtes extérieures si elles sont creuses ainsi que le feuillage, coupez chaque côte en tronçons de 5 cm.
- Versez 3 l d'eau dans une casserole et ajoutez 30 g de sel. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre, ajoutez les côtes du céleri et laissez-les cuire à petits frémissements 30 minutes.
- Égouttez-les et plongez-les 5 minutes dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons pour stopper la cuisson. Égouttez-les de nouveau.
- Répartissez les côtes entre les bocaux et versez de l'eau salée à raison de 10 g par litre jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 30 minutes. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

### Conseil

La meilleure période pour préparer cette conserve se situe entre septembre et les premières gelées.









## Choux de Bruxelles en conserve

*Les choux de Bruxelles sont les bourgeons comestibles d'une sorte de chou. Ils se développent tout le long d'une haute tige, à l'intersection de cette dernière et des feuilles.*

Pour 4 bocaux de 1 l

Préparation : 25 min

Cuisson : 15 min

Sterilisation : 1 h



4 kg de choux de Bruxelles  
90 g de sel



- Épluchez les choux de Bruxelles et lavez-les dans plusieurs eaux.
- Portez à ébullition un grand faitout d'eau, ajoutez les choux de Bruxelles et laissez-les blanchir 15 minutes. Versez-les dans une passoire et rincez-les longuement sous l'eau froide. Disposez les choux de Bruxelles dans les bocaux en les tassant bien.

- Versez 3 l d'eau dans une jatte et faites-y fondre 90 g de sel en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Versez cette eau dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.

- Laissez stériliser une heure après le début de l'ébullition et laissez refroidir dans l'eau.

### Conseil

**Il faut préparer cette conserve de novembre à décembre, c'est la période où les choux de Bruxelles sont les meilleurs.**





## Choucroute de citrouille

*Une recette d'autrefois oubliée  
qu'il est temps de remettre au goût  
du jour.*

Pour 1 pot en grès de 2 l

Préparation : 20 min

Macération : 6 semaines



2 kg de citrouille

2 cuil. à soupe de poivre en grains

2 cuil. à soupe de baies de genièvre  
gros sel de mer



- Épluchez la citrouille, retirez les graines et les filaments et coupez la pulpe en gros morceaux.

Râpez cette pulpe avec une râpe à gros trous.

- Déposez la citrouille dans un pot en grès par couches successives saupoudrées de sel, de quelques grains de poivre et de quelques baies de genièvre.
- Couvrez le pot et mettez-le dans un endroit frais. Laissez macérer six semaines.



### Conseil

Avant de préparer cette choucroute, lavez-la plusieurs fois à grande eau pour la débarrasser de la saumure et préparez-la comme une choucroute ordinaire à base de charenterie ou, mieux encore, à base de poisson.

## Potimarron en morceaux

*À mettre en conserve en automne  
et à utiliser toute l'année pour  
préparer des soupes, des gratins  
ou des purées.*

Pour 4 bocaux de 50 cl

Préparation : 20 min

Sterilisation : 45 min



2 kg de potimarron



- Épluchez le potimarron, retirez les graines et les filaments et coupez la pulpe en dés.
- Répartissez ces dés entre les bocaux en les tassant et en remplissant complètement les bocaux.

- Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux.

- Laissez stériliser 45 minutes et laissez refroidir dans l'eau.

### Variante

Pour une saveur légèrement épicée, saupoudrez les dés de potimarron avec une cuillerée à soupe de curry en poudre.





# Châtaignes au vinaigre

*Les châtaignes ont longtemps joué un rôle important dans l'alimentation puis ont été un peu oubliées.  
Celles-ci seront délicieuses en accompagnement des viandes froides  
ou dans une salade d'hiver avec des lardons chauds.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 10 min  
Repos : 1 mois



800 g de châtaignes  
50 cl de vinaigre de vin blanc  
4 clous de girofle  
1 branche de thym frais  
1 feuille de laurier frais  
1 cuil. à café de graines de coriandre



- Fendez les châtaignes avec un petit couteau et retirez l'écorce. Mettez-les dans le panier à vapeur d'un autocuiseur et versez 1 l d'eau dans la partie basse. Fermez la cocotte, posez-la sur le feu et laissez cuire 2 minutes après le début de la rotation de la soupape. Hors du feu, faites tomber la pression.
- À l'aide d'un petit couteau, ôtez délicatement la seconde peau des châtaignes en essayant de les garder entières. Laissez-les refroidir.
- Versez le vinaigre dans une casserole, ajoutez les clous de girofle, la branche de thym, la feuille de laurier et les graines de coriandre. Portez à ébullition.
- Mettez les châtaignes dans un bocal sans les tasser, versez par-dessus le vinaigre chaud contenant les épices. Bouchez hermétiquement et attendez un mois avant de consommer.

## Conseil

Choisissez des châtaignes fermes et lourdes à écorce luisante et exempte de rides.









# Chou rouge au vinaigre

*Le chou fut d'abord apprécié pour ses vertus médicinales avant de constituer la base des soupes, puis il est devenu un légume à part entière. Il peut être consommé cru en salade ou cuit juste le temps nécessaire pour préserver sa saveur.*

Pour 1 pot de 1 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 10 min  
Macération : 24 h  
Repos : 15 jours



1 chou rouge de 1 kg  
6 clous de girofle  
4 oignons  
1 l de vinaigre de vin rouge  
30 g de grains de poivre  
40 g de gros sel de mer



- Retirez les premières feuilles du chou ainsi que les côtes. Émincez-le finement, mettez-le dans un pot en grès, couvrez le pot et laissez macérer vingt-quatre heures avec le gros sel en remuant deux ou trois fois.
- Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Retirez du pot le liquide de végétation rendu par le chou et mélangez-y les oignons et les clous de girofle.
- Portez à ébullition le vinaigre contenant les grains de poivre et versez-le bouillant sur le chou. Mélangez et laissez totalement refroidir le contenu du bocal avant de remettre le couvercle du pot. Laissez reposer quinze jours avant de consommer.

## *Variante*

**Vous pouvez réaliser cette recette dans un pot en verre mais elle sera meilleure dans un pot en grès.**









## Rosés-des-prés en conserve

*Le rosé-des-prés ou Agaric champêtre est un délicieux champignon connu pour les cercles qu'il décrit dans les pâturages. Il peut pousser en une seule nuit. Il a une saveur très fine à condition de le consommer jeune. Profitez des mois de septembre et octobre où ils sont abondants.*

Pour 2 bocaux de 50 cl  
ou 4 bocaux de 25 cl

Préparation : 25 min

Cuisson : 5 min

Sterilisation : 10 min

Repos : 1 mois



1 kg de rosés-des-prés  
le jus de 2 citrons  
20 g de beurre  
100 g de sel de mer



- Versez 1 l d'eau et le sel dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Coupez le bout de la queue des rosés-des-prés et essuyez-les avec un torchon humide. Mettez-les au fur et à mesure dans une jatte contenant le jus d'un citron afin d'éviter qu'ils ne noircissent.
- Versez 50 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le jus du second citron ainsi que le beurre et portez à ébullition.
- Égouttez les rosés-des-prés et ajoutez-les dans la casserole. Laissez bouillir 3 minutes environ.
- Retirez les rosés-des-prés à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans les bocaux. Versez de l'eau salée jusqu'à 2 cm du bord et bouchez hermétiquement les bocaux.
- Mettez-les dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 10 minutes et laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

### Variante

**Vous pouvez remplacer le jus de citron par trois cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc.**









## Chutney à l'ananas

*Un chutney très original et méconnu. En effet ce fruit délicieux en dessert est aussi très apprécié comme aromate-condiment et accompagne très bien le poulet, le porc ou le poisson. Il faut le laisser à la température de la pièce avant de le consommer, il sera bien meilleur.*

Pour 5 ou 6 pots de 375 g

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min environ



1 bel ananas  
400 g de poires  
400 g de pommes  
3 gousses d'ail  
50 g de raisins secs  
250 g de sucre roux  
30 cl de vinaigre de vin blanc  
1 tronçon de gingembre frais de 6 cm  
1 petite cuil. à café  
de graines de cumin  
sel, poivre



- Coupez les pommes et les poires en quartiers, pelez-les, épépinez-les et émincez-les finement. Épluchez l'ananas en retirant les yeux, fendez-le en quatre dans la hauteur et retirez la partie ligneuse du cœur. Coupez chaque quartier en morceaux. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Épluchez et râpez finement le gingembre. Mettez tous ces ingrédients dans une bassine à confiture. Ajoutez le vinaigre, le sucre, les graines de cumin, du sel et du poivre.
- Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire à petits frémissements pendant environ 30 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois. Le chutney doit avoir une consistance épaisse. Mélangez les raisins secs et poursuivez la cuisson quelques instants.
- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base.


### Conseil

Il est conseillé d'attendre un mois avant de consommer ce chutney afin que toutes les saveurs se mélangent.









## Ananas aux fraises et rhum blanc

*La canne à sucre, présente en Haïti depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, fut introduite à la Martinique en 1635 et les premières distilleries installées vers 1690.*


**Pour 1 bocal de 2 l environ**

**Préparation : 30 min**


**Cuisson : 10 min**

**Macération : 1 mois**

**Repos : 1 mois**



*1 bel ananas  
1 kg de fraises  
1 kg de sucre de canne  
1 l de rhum blanc*



- Lavez rapidement les fraises et équeutez-les. Épluchez l'ananas en retirant les yeux, fendez-le en quatre dans la hauteur et retirez la partie ligneuse du cœur. Coupez chaque quartier en morceaux. Pesez les fraises avec l'ananas.
- Mettez ces fruits dans le bocal, versez le rhum par-dessus, bouchez hermétiquement et laissez macérer un mois.

- Pesez du sucre dans la proportion de 600 g de sucre par kilo de fruits. Mettez-le dans une casserole, versez 25 cl d'eau et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez cuire le sirop jusqu'à la nappe – ce point de cuisson est atteint lorsqu'il se forme de petites bulles à la surface du sirop. Laissez-le refroidir avant de le verser dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois à l'abri de la lumière avant de consommer.

### Conseil

Choisissez un rhum agricole, qui doit avoir vieilli six mois, c'est celui que l'on trouve sous la dénomination de rhum paille.

## Citrons et oranges à l'eau-de-vie


*La légère acidité des citrons et la douceur des oranges réunies pour votre plaisir.*

**Pour un bocal de 2 l environ**


**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 5 min**

**Macération : 2 mois**



*1 kg d'oranges à peau fine  
500 g de citrons à peau fine  
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°  
400 g de sucre semoule  
4 clous de girofle*



- Essuyez les oranges et les citrons, coupez-les en tranches très fines, éliminez les pépins et mettez ces tranches dans un bocal avec les clous de girofle. Versez l'eau-de-vie, bouchez hermétiquement le bocal et laissez macérer un mois.

- Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, retirez du feu et laissez refroidir.
- Versez le sirop sur les fruits, bouchez de nouveau hermétiquement et laissez macérer encore un mois avant de consommer.

### Conseil

Pendant le temps de repos, secouez le bocal toutes les semaines pour bien imbiber les rondelles de sirop.



## Rondelles de citron à l'huile

*Très utiles pour agrémenter une salade et idéale pour farcir une volaille.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 25 min  
Dégorgement : 12 h  
Égouttage : 6 h  
Repos : 2 mois

1 kg de citrons  
75 cl d'huile d'olive  
250 g de gros sel de mer

- Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en rondelles de 3 cm environ avec la peau, ôtez les pépins.
- Disposez ces rondelles en couches saupoudrées de sel dans une jatte. Couvrez la jatte et laissez dégorger douze heures.

- Mettez les rondelles de citron dans une passoire et laissez-les égoutter six heures.
- Disposez les rondelles dans un bocal sans trop les tasser. Versez de l'huile jusqu'à 2 cm du bord du bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

### Conseil

**Prenez des citrons fermes et lourds n'ayant pas la peau rugueuse – une peau rugueuse est plus épaisse et les citrons contiennent moins de pulpe.**

## Achards de citron

*Le mot achards, qui vient du persan, désigne des fruits fortement épicés de diverses façons.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 10 min  
Macération : 48 h  
Dessalage : 24 h  
Repos : 1 mois

1,5 kg de citrons  
1 gros oignon  
1 tronçon de gingembre frais de 10 cm  
1 petit piment fort  
1 dose de safran en poudre  
50 cl de vinaigre de vin blanc  
25 cl d'huile d'olive  
1 kg de gros sel de mer

- Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en petits quartiers, ôtez les pépins et pressez-les pour en retirer le jus.
- Mettez-les par couches dans un pot en les intercalant avec des couches de sel. Laissez-les macérer quarante-huit heures.
- Retirez les quartiers de citron du pot et frottez-les pour les débarrasser du sel. Faites-les tremper vingt-quatre heures dans un récipient d'eau froide en changeant l'eau plusieurs fois.
- Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les bouillir 10 minutes environ afin que les quartiers soient souples. Retirez-les de l'eau et séchez-les dans un torchon. Mettez-les dans un bocal.
- Pelez l'oignon et le tronçon de gingembre et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans le bol d'un mixer avec le piment finement ciselé, le safran, le vinaigre et l'huile. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée fine.
- Versez cette purée dans le bocal contenant les citrons – elle doit entièrement recouvrir les fruits, au besoin ajoutez un peu de vinaigre et mélangez. Bouchez hermétiquement le bocal et attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Utilisez des citrons à peau fine, ils sont mieux adaptés pour cette recette.**







## Citrons confits

*Un classique de la cuisine des citrons. Très faciles à préparer, ils seront bien utiles pour réaliser les merveilles de la cuisine marocaine comme le tajine de poulet aux citrons confits ou tout simplement pour parfumer une volaille.*

**Pour 1 bocal de 2 l**  
**Préparation : 25 min**  
**Macération : 3 jours**  
**Repos : 1 mois**

  
*2 kg de citrons*  
*sel fin de mer*  


- Lavez les citrons à grande eau en les brossant, essuyez-les.
- Partagez les citrons en quatre en prenant soin de ne les inciser que sur les trois quarts. Écartez les fentes et salez l'intérieur.
- Mettez les citrons au fur et à mesure dans un bocal préalablement ébouillanté et posez par-dessus un poids ou une pierre. Couvrez le bocal.
- Laissez en attente trois jours afin que les citrons rendent leur jus – ils doivent baigner entièrement dans leur jus. Si ce n'est pas le cas, finissez de remplir le bocal avec de l'eau bouillie et refroidie. Bouchez hermétiquement le bocal et attendez un mois avant de consommer.

### Conseil

**Avant d'utiliser ces citrons, rincez-les abondamment à l'eau. Conservez-les dans un bocal large de préférence et à l'abri de la lumière.**









# Quartiers de coing et raisins blonds à l'eau-de-vie

*Le coing était déjà apprécié des Grecs et des Romains. En Grèce, on pensait qu'il éloignait les mauvaises influences. Au printemps, cet arbre s'épanouit en se couvrant de belles fleurs aux pétales blanc rose avant de nous offrir ses fruits à l'automne.*

Pour 1 bocal de 2 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 20 min  
Repos : 2 mois



1 kg de coings  
800 g de sucre semoule  
100 g de raisins blonds  
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°



- Essuyez les coings à l'aide d'un torchon afin d'ôter le duvet. Épluchez-les, coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et les pépins.
- Portez une casserole d'eau à ébullition, plongez-y les coings et laissez cuire les quartiers jusqu'à ce qu'ils soient transparents et souples sous la pression du doigt, il faut environ 15 minutes. Égouttez-les et coupez chaque quartier en morceaux. Mettez-les dans un récipient.
- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre. Versez le sirop sur les coings. Ajoutez les raisins secs et mélangez.
- Mettez les fruits et le sirop dans un bocal et finissez de le remplir avec l'eau-de-vie jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.


## Conseil

Un coing est mûr lorsque le duvet s'enlève facilement quand on le frotte.









## Quartiers de coing, poire et framboise à l'eau-de-vie

*Une recette pour utiliser  
les dernières framboises du jardin  
et les premiers coings.*

Pour 1 bocal de 2 l  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 5 min  
Repos : 1 mois



1 kg de coings  
1 kg de poires  
150 g de framboises  
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°  
1 kg de sucre semoule  
jus de 1 citron



- Essuyez les coings avec un torchon pour en retirer le duvet, épluchez-les et coupez-les en lamelles. Pelez les poires, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en huit. Essuyez les framboises avec un torchon si elles vous paraissent sales.
- Portez à ébullition 50 cl d'eau contenant le sucre et le jus de citron, ajoutez les coings et laissez-

les bouillir 4 minutes, puis ajoutez les poires et poursuivez la cuisson 1 minute. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir les fruits dans le sirop.

- Versez les fruits et le sirop dans un bocal, ajoutez les framboises et mélangez délicatement avec une cuillère en bois.
- Versez l'eau-de-vie jusqu'à 2 cm du bord du bocal, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.


### Conseil

Un bocal de fruits à l'eau-de-vie peut être ouvert fréquemment sans risque d'altération, il suffit de bien le refermer chaque fois.


## Clémentines à l'eau-de-vie

*Les clémentines sont le résultat  
du croisement d'une mandarine  
avec une orange amère. Elles sont  
le plus souvent sans pépins.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 35 min  
Repos : 6 semaines



1 kg de clémentines  
800 g de sucre semoule  
50 cl d'eau-de-vie à 40°  
1 cuil. à soupe de graines  
de coriandre  
6 clous de girofle



- Lavez les clémentines et essuyez-les. Piquez-les de part en part avec une aiguille.
- Faites griller les graines de coriandre dans une poêle sèche en les remuant, puis écrasez-les grossièrement.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez la coriandre et les clous de girofle. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois et laissez bouillir 5 minutes.

- Ajoutez les clémentines dans le sirop et laissez-les bouillir à petits frémissements pendant 30 minutes. Retirez les clémentines à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans le bocal.

- Portez de nouveau le sirop à ébullition et laissez-le bouillir jusqu'à la consistance du petit boulé – ce point de cuisson est atteint lorsqu'il se forme des bulles en soufflant à travers une écumoire plongée dans le sirop.
- Versez de l'eau-de-vie à mi-hauteur du bocal et finissez de remplir le bocal avec le sirop. Bouchez hermétiquement et attendez six semaines avant de consommer.

### Conseil


Si certaines des clémentines ont encore des feuilles, choisissez-en quelques-unes et ajoutez-les dans le bocal.




## Figues fraîches et amandes à l'eau-de-vie

*Les Grecs de L'Antiquité étaient tellement amateurs de figues, qu'ils n'hésitèrent pas à en interdire l'exportation afin de se les réserver.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Macération : 8 jours**  
**Repos : 1 mois**



1,2 kg de figues encore  
un peu fermes  
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°  
250 g de sucre semoule  
500 g d'amandes fraîches



- Rincez les figues, essuyez-les et ôtez les queues. Si la peau est fine, laissez-la, si elle est épaisse, retirez-la.
- Mettez les figues dans un bocal sans les tasser et versez de l'eau-de-vie de manière à recouvrir largement les fruits. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez macérer huit jours.
- Versez l'eau-de-vie dans laquelle ont macéré les figues dans une terrine.

- Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et laissez cuire à la nappé – ce point de cuisson est atteint lorsque le sirop nappe la surface d'une écumoire. Laissez refroidir.
- Concassez les amandes, retirez-les de leurs coques et épluchez-les. Mélangez les amandes aux figues.
- Mélangez l'eau-de-vie au sirop et versez sur les fruits.
- Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer un mois avant de consommer.


### Variante

Remplacez l'eau-de-vie blanche par la même quantité d'ouzo, un alcool à base d'eau-de-vie et d'anis.


## Figues sèches, cerneaux de noix à l'eau-de-vie

*Les Romains considéraient le noyer comme un arbre sacré. Ils l'introduisirent en Europe où il est cultivé depuis le VI<sup>e</sup> siècle.*

**Pour 1 bocal de 1 l**  
**Préparation : 15 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Repos : 1 mois**



400 g de figues sèches  
50 g de cerneaux de noix  
250 g de sucre semoule  
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°



- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, retirez la casserole du feu et laissez refroidir le sirop.
- Essuyez les figues avec un torchon humide et mettez-les par couches dans un bocal sans les serrer.


Ajoutez à chaque couche quelques cerneaux de noix, une louche d'eau-de-vie et une louche de sirop, jusqu'à ce que le bocal soit rempli.

- Bouchez hermétiquement le bocal, secouez-le afin de bien mélanger tous les ingrédients et laissez reposer dans un endroit à l'abri de la lumière un mois avant de consommer.

### Conseil

Il faut bien remplir le bocal : les figues étant sèches, elles vont absorber un peu de liquide.





## Kiwis et ananas au rhum blanc

*Découvert au XVI<sup>e</sup> siècle  
par Jean de Léry au Brésil,  
le kiwi fut d'abord introduit en  
Angleterre. Les premiers ananas  
mûris en serre en France furent  
offerts à Louis XV vers 1733.*

**Pour 1 bocal de 1,5 l**  
**Préparation : 20 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Repos : 2 mois**



1 petit ananas  
500 g de kiwis  
25 cl de rhum blanc  
250 g de sucre semoule roux  
1 gousse de vanille



- Épluchez l'ananas en retirant les yeux, coupez-le en quatre dans la hauteur et retirez la partie ligneuse du centre. Coupez chaque quartier en tranches.
- Pelez les kiwis et coupez chacun d'eux en quatre. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- Mettez dans le bocal en mélangeant les tranches d'ananas et les quartiers de kiwis, ajoutez la gousse de vanille.
- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition

en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Retirez du feu, laissez refroidir et filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine pour en retirer les impuretés qui peuvent subsister dans le sucre roux.

- Versez le sirop dans le bocal et finissez de le remplir jusqu'à 2 cm du bord avec le rhum blanc. Bouchez hermétiquement le bocal et secouez-le pour bien mélanger tous les ingrédients. Laissez reposer deux mois à l'abri de la lumière avant de consommer.

### Conseil

**L'ananas queen, plus petit mais plus cher, originaire de la Réunion, convient très bien pour cette préparation.**


## Kiwis, bananes et citrons verts au rhum brun

*La banane est parfois nommée  
fruit du paradis en souvenir de  
la légende indienne qui dit qu'il  
s'agit du fruit qu'Eve tendit à Adam.*

**Pour 1 bocal de 1,5 l**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 5 min**  
**Macération : 2 h**  
**Repos : 1 mois**



10 kiwis  
15 bananes naines  
3 citrons verts  
50 cl de rhum brun  
300 g de sucre semoule



- Épluchez les bananes et coupez-les en deux ou trois tronçons. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles. Pressez les citrons.
- Mettez les bananes et les kiwis dans une jatte, arrosez-les du jus de citron, mélangez bien, couvrez la jatte et laissez macérer deux heures.
- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition

en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez refroidir le sirop.

- Mettez les kiwis, les bananes et leur macération dans un bocal. Mélangez le rhum avec le sirop et versez dans le bocal jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Les bananes naines se trouvent dans les épiceries fines, certaines grandes surfaces et les magasins de produits chinois.**



## Chutney de mangues et raisins blonds

*Considéré à tort comme  
un produit indien, ce condiment  
est une spécialité britannique  
qui date de l'époque coloniale.*

Pour 2 pots de 375 g  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 25 min environ  
Repos : 1 mois



1 kg de mangues  
25 cl de vinaigre de vin blanc  
120 g de sucre semoule  
40 g de raisins secs blonds  
1 tronçon de 6 cm de gingembre frais  
1 petite gousse d'ail  
1 petit piment fort frais  
1 cuil. à soupe de sel fin



- Fendez les mangues en deux, ôtez les noyaux, pelez-les et coupez-les en petits dés.
- Pelez et râpez finement le gingembre, épluchez et écrasez la gousse d'ail. Fendez le piment en deux et retirez les graines si vous craignez les saveurs trop piquantes, hachez-le finement.

- Mettez les mangues et le vinaigre dans une casserole, mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- Ajoutez le sucre, les raisins secs, le gingembre, l'ail, le piment et le sel. Laissez cuire à petits frémissements 20 minutes environ – les mangues doivent être tendres.
- Remplissez les pots presque à ras bord, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base. Attendez un mois avant de commencer à consommer.


### Conseil

**Il faut des mangues à peine mûres  
et encore fermes pour bien réussir  
ce chutney.**


## Oranges sanguines au rhum blanc

*Longtemps, l'orange fut  
considérée comme un fruit de luxe  
que l'on offrait en cadeau ou que  
l'on apportait à un malade.*

Pour 1 bocal de 1,5 l environ  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 20 min environ  
Macération : 36 h  
Repos : 1 mois



1,5 kg de petites oranges sanguines  
400 g de sucre semoule  
75 cl de rhum blanc



- Lavez les oranges, piquez-les de part en part avec une aiguille et plongez-les dans un récipient d'eau froide.
- Mettez le récipient sur le feu, portez à ébullition à feu vif et laissez bouillir 2 minutes. Retirez les oranges à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons, puis égouttez-les.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre.

- Ajoutez les oranges dans le sirop et amenez de nouveau à ébullition. Retirez la casserole du feu et laissez les oranges macérer dans le sirop pendant douze heures. Recommencez cette opération encore deux fois. Retirez les oranges du sirop à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans le bocal.
- Laissez bouillir le sirop pendant 10 minutes afin de le faire épaissir un peu et laissez-le refroidir.
- Mesurez 35 cl de sirop et mélangez-le au rhum. Recouvrez les oranges de ce mélange, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Ajoutez à la macération une  
gousse de vanille fendue en deux  
dans la longueur.**





# Chutney de pomme

*Une bonne utilisation pour les petites pommes du jardin tombées au pied des arbres qui ne sont pas présentables à table. Les chutneys se présentent soit en petits morceaux, soit réduits en purée. Question de goût !*

**Pour 3 pots de 375 g**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 40 min**

**Repos : 1 mois**



1 kg de pommes  
500 g d'oignons  
50 cl de vinaigre de cidre  
2 citrons  
1 gousse d'ail  
150 g de raisins secs de Corinthe  
ou de Smyrne  
200 g de sucre semoule  
1 tronçon de gingembre de 5 cm  
1 cuil. à café de cannelle en poudre  
1 cuil. à café de sel



- Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en fines lamelles. Épluchez et hachez finement les oignons. Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en fines rondelles avec la peau, ôtez les pépins et coupez chaque rondelle en plusieurs morceaux. Pelez et râpez finement le gingembre. Épluchez et écrasez l'ail.

- Mettez les pommes, les oignons, le citron, l'ail et le gingembre dans une bassine. Versez le vinaigre, portez à ébullition et laissez cuire à petits frémissements en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les pommes soient transparentes – il faut environ 15 minutes.

- Versez le sucre dans la bassine et remuez avec la cuillère jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu, puis laissez cuire de nouveau à petits frémissements jusqu'à ce que le mélange devienne épais – il faut environ 25 minutes. Ajoutez les raisins secs, le sel et la cannelle et laissez prendre quelques bouillons avant de retirer la bassine du feu.

- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir le contenu avant de remettre les pots sur leur base. Attendez un mois avant de consommer.

## *Variante*

**Le vinaigre de cidre peut être remplacé par du vinaigre de vin blanc.**









## Poires au naturel

*Les fruits au naturel, une conserve très simple à préparer et qui garde intact le goût des fruits.*

Pour 4 bocaux de 1 l  
Préparation : 20 min  
Stérilisation : 40 min



3 kg de poires mûres mais fermes  
jus de 1 citron



- Lavez les poires et séchez-les dans un torchon. Pelez-les, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins. Mettez-les au fur et à mesure dans une jatte d'eau contenant le jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Retirez les quartiers de poire de l'eau à l'aide d'une écumoire et remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.
- Filtrez l'eau qui a contenu les poires dans une passoire munie

d'une étamine et répartissez cette eau dans les bocaux. Ajoutez au besoin de l'eau afin de recouvrir les fruits. Bouchez hermétiquement.

- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 30 minutes après le début de l'ébullition si les quartiers de poires sont petits et 40 minutes s'ils sont gros. Laissez refroidir dans l'eau.


### Conseil

Ces fruits seront très utiles pour garnir une tarte ou préparer une salade de fruits.

## Poires williams à l'eau-de-vie

*Le poirier poussait déjà à l'état sauvage dès l'époque préhistorique et il est cultivé depuis trois mille ans.*

Pour 2 bocaux de 1 l  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 25-30 min  
Repos : 2 mois



16 poires moyennes  
900 g de sucre semoule  
1 citron  
1,2 l d'eau-de-vie blanche



- Pressez le citron et versez le jus dans un récipient d'eau froide. Pelez les poires et plongez-les au fur et à mesure dans l'eau citronnée.
- Versez le sucre dans une bassine à confiture et humectez-le très légèrement d'eau. Portez à ébullition à feu doux et laissez bouillir doucement le sirop en le tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit épais – il faut de 5 à 10 minutes.

- Plongez les poires dans le sirop et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes en les retournant plusieurs fois délicatement dans le sirop – il faut environ 15 minutes.

- Rangez les poires dans les bocaux sans les tasser. Mélangez le sirop refroidi avec l'eau-de-vie et remplissez les bocaux de ce mélange. Bouchez hermétiquement et entreposez les bocaux debout dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Attendez deux mois avant de consommer.

### Conseil

Pour vérifier la cuisson des poires, enfoncez une paille dans la pulpe : elle doit pénétrer facilement.



## Poires au vinaigre

*Un bon complément pour accompagner un magret de canard ou une pintade rôtie.*

**Pour 2 bocaux d'environ 1 l**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min**

**Macération : 12 h**

**Repos : 1 mois**

*2 kg de poires assez dures  
1 kg de sucre semoule  
50 cl de vinaigre de vin blanc  
1 bâton de cannelle  
1/2 cuil. à café  
de noix muscade râpée*

- Pelez les poires, coupez-les en quartiers et retirez le cœur et les pépins.
- Versez le sucre et le vinaigre dans une bassine à confiture ou un faitout. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre.
- Mettez les quartiers de poire dans un récipient, versez par-dessus le sirop vinaigré, couvrez le récipient d'un torchon et laissez macérer douze heures.

- Ajoutez aux poires la cannelle et la noix muscade, posez le récipient sur le feu, portez à ébullition et laissez bouillir à petits frémissements jusqu'à ce que les poires deviennent translucides – il faut 15 minutes environ. Laissez refroidir.
- Retirez le bâton de cannelle et versez la préparation dans les bocaux. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Les poires absorbent facilement les odeurs, il est conseillé de les conserver loin d'un aliment comme le chou ou les oignons, produits à odeur forte.**







## Pruneaux à l'armagnac, infusion de tilleul

*Le pruneau était déjà connu au Moyen Âge, mais ce sont les croisés qui rapportèrent la prune de Damas avec laquelle on prépare les pruneaux.*

Pour 1 bocal de 1,5 l  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 5 min  
Macération : 12 h  
Repos : 6 mois

1 kg de pruneaux  
5 sachets de tilleul  
200 g de sucre semoule  
75 cl d'armagnac  
1 bâton de cannelle

- Portez à ébullition 1 l d'eau et laissez-y infuser les sachets de tilleul 10 minutes. Retirez les sachets de l'infusion et laissez-la tiédir.
- Mettez les pruneaux dans un récipient. Faites fondre le sucre dans l'infusion de tilleul en remuant avec une cuillère en bois, puis versez-la sur les pruneaux et laissez macérer douze heures.

- Égouttez soigneusement les pruneaux. Mettez-les dans un bocal, ajoutez le bâton de cannelle et versez de l'armagnac jusqu'à 2 cm du bord du bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer six mois avant de consommer.

### Conseil

**Gardez le bocal debout et à l'abri de la lumière.**

## Raisins au vinaigre

*Un condiment tout à fait adapté aux gibiers à plume.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 5 min  
Repos : 1 mois

1 kg de raisins noirs  
20 cl de vinaigre de vin rouge  
ou de framboise  
80 g de sucre semoule  
3 clous de girofle  
1 cuil. à café de sel

- Versez le vinaigre et 30 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, le sel et les clous de girofle.
- Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, retirez aussitôt la casserole du feu et laissez refroidir.

- Lavez les grappes de raisin et essuyez-les dans un torchon. Avec des ciseaux, détachez chaque grain en gardant un morceau de queue.
- Mettez les grains dans un bocal sans les tasser, versez le sirop vinaigré sur les raisins, bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer un mois avant de consommer.

### Conseil

**Choisissez des grappes de raisin dont les grains ont encore leur pruine, cet enduit légèrement cireux qui recouvre les grains du raisin fraîchement cueilli.**



## Raisins à l'armagnac et à la vanille

*À préparer tout au long de l'hiver  
avec du raisin blanc.*

Pour 1 bocal de 2 l  
Préparation : 25 min  
Repos : 3 mois

1,6 kg de raisins blanc à gros grains  
1 l d'armagnac  
2 gousses de vanille  
300 g de sucre semoule  
4 baies de genièvre

- Rincez les grappes de raisin à l'eau fraîche et laissez-les s'égoutter sur un torchon en les retournant. Coupez la queue à 3 cm des grains.
- Mettez les plus beaux grains dans un bocal, écrasez les autres, filtrez le jus dans une passoire munie d'une étamine et versez le jus

dans le bocal. Ajoutez les gousses de vanille fendues en deux dans la longueur, les baies de genièvre et le sucre. Finissez de remplir le bocal d'armagnac jusqu'à 2 cm du bord.

- Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer trois mois avant de consommer.

### Conseil

**Pendant le temps de repos,  
il faut veiller à secouer de temps  
en temps le bocal afin d'aider  
le sucre à fondre.**

## Raisins muscats à l'eau-de-vie et à la cannelle

*À préparer de septembre  
à novembre avec cette variété  
de raisin à peau fine et à la saveur  
musquée.*

Pour 1 bocal de 1 l  
Préparation : 25 min  
Macération : 1 mois  
Repos : 2 mois

750 g de raisins muscat  
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°  
1 bâton de cannelle  
100 g de sucre semoule

- Rincez les grappes de raisin à l'eau fraîche et laissez-les s'égoutter sur un torchon. Coupez la queue à 3 cm des grains.
- Mettez les grains dans un bocal sans les tasser, ajoutez le bâton de cannelle et remplissez le bocal d'eau-de-vie jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez macérer un mois.
- Retirez l'eau-de-vie du bocal, mesurez-la, versez-y du sucre dans la proportion de 75 g de sucre pour 50 cl de liquide et tournez avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez ce sirop dans une passoire

munie d'une étamine et reversez-le dans le bocal.

- Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois à l'abri de la lumière avant de consommer.

### Variante

**Les groseilles, les framboises  
et les fraises peuvent aussi se  
préparer en suivant cette recette.**









## Confiture de vieux garçons aux agrumes

*Une variante hivernale de la confiture de vieux garçons aux quatre fruits rouges. Il faut utiliser des agrumes à peau fine.*

Pour 1 bocal de 3 à 4 l  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 2 min  
Repos : 6 mois



1,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°  
1 kg d'oranges à peau fine  
1 kg de citrons à peau fine  
500 g de bigarades  
500 g de cédrats  
2 kg de sucre semoule



- Piquez les agrumes de part en part avec une aiguille, plongez-les dans un récipient d'eau bouillante et laissez-les bouillir 2 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons.
- Égouttez-les et coupez chaque fruit en quartiers, retirez les pépins.

- Versez l'eau-de-vie dans le bocal, ajoutez tous les fruits et le sucre. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez en attente dans un endroit à l'abri de la lumière en secouant de temps en temps le bocal pour aider le sucre à fondre. Attendez la Saint-Jean pour consommer.

### Conseil

**Le cédrat est souvent vendu confit. Si vous ne pouvez vous le procurer que sous cette forme, réduisez la quantité de sucre de 500 g.**

## Confiture de vieux garçons exotique

*Une recette venue des îles qui séduira sûrement vos convives à la fin d'un repas entre amis.*

Pour 1 bocal de 3 à 4 l  
Préparation : 30 min  
Repos : 3 mois



1,5 l de rhum blanc  
2 kg de sucre de canne  
3 belles mangues mûres mais fermes  
1 kg de litchis  
15 fruits de la Passion  
2 gousses de vanille



- Fendez les mangues en deux de chaque côté du noyau, ôtez les noyaux, pelez les mangues et coupez la pulpe en morceaux.
- Fendez la coque des litchis, pelez-les et retirez les noyaux.
- Coupez les fruits de la Passion en deux et retirez la pulpe.

- Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur.
- Versez le rhum dans le bocal, ajoutez tous les fruits, les gousses de vanille et le sucre. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez en attente trois mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière avant de consommer.

### Variante

**Remplacez la vanille par le jus filtré de 50 g de noix de coco râpée infusée 30 minutes dans 25 cl d'eau chaude.**











# Index des ingrédients

- Abricots 80, 81, 82  
Ail 12, 50, 56, 60, 64, 73, 78, 79, 120  
Amandes 129  
Ananas 120, 122, 132  
Aneth 79  
Armagnac 137, 139  
Artichauts 14, 15, 54  
Asperges 18, 19, 50, 54  
Aubergines 55  
Badiane 88  
Bananes 132  
Basilic 70  
Betterave 104  
Bigarades 140  
Cannelle 35, 78, 82, 84, 88, 94, 98, 99, 100, 134, 137, 138, 139  
Capucine 30  
Cardons 140  
Carottes 12, 21, 50, 52, 54, 72, 107  
Cassis 30  
Cédrats 140  
Céleri 52, 108, 110  
Cèpes 58  
Cerfeuil 21  
Cerises 30, 32, 34, 35, 46, 50  
Châtaignes 114  
Chou blanc 72  
Chou pommé 50  
Chou rouge 116  
Chou-fleur 12, 20, 21, 50, 54, 72  
Choux de Bruxelles 110  
Ciboulette 63  
Citron 14, 15, 31, 58, 94, 101, 106, 116, 121, 123, 124, 134, 136, 140  
Citrons verts 132  
Citrouille 111  
Clémentines 128  
Clous de girofle 31, 35, 56, 68, 82, 84, 94, 98, 99, 104, 114, 120, 138  
Coings 126, 128  
Concombre 52, 55  
Coriandre 64, 82, 120  
Cornichons 21, 60, 62, 63  
Cumin 73, 104, 120  
Eau de Vichy 106  
Eau-de-vie 30, 31, 40, 100, 122, 126, 128, 129, 138, 139  
Échalote 22, 56, 72  
Estragon 21, 50, 60, 62, 63, 68, 72, 78, 95  
Fenouil 52, 55, 60  
Feuilles de vigne 62  
Fèves 63  
Figs 129  
Flageolets 66  
Fraises 39, 40, 46  
Framboises 31, 36, 38, 46, 128  
Fruits de la Passion 140  
Genièvre 21  
Gin 31  
Gingembre 12, 22, 34, 69, 120, 123, 133, 134  
Girolles 64  
Groselles 42, 44, 46  
Groselles à maquereaux 45, 50  
Haricots beurre 67  
Haricots verts 21, 52, 54, 67, 69  
Huile d'olive 77  
Kirsch 82, 86  
Kiwis 132  
Laitue 26, 28, 54  
Litchis 140  
Maïs 68  
Mangues 118, 133, 140  
Menthe 22, 27, 31, 69  
Mirabelles 84, 85, 86  
Mûres 45  
Navets 24, 54  
Noix 129  
Oignons 12, 21, 26, 27, 28, 50, 62, 63, 69, 72, 73, 76, 114, 123, 134  
Olives vertes 52  
Orange 92, 99, 122, 138  
Oranges sanguines 133  
Pêches 88, 89, 90  
Pêches de vigne 89, 92  
Persil 67  
Persil plat 26  
Pesto 70  
Petits pois 26, 27, 28, 54  
Pickles 21, 34  
Pignons 70  
Piments 50, 52, 69, 123, 133  
Piores 122, 136, 137  
Poivrons jaunes 52  
Poivrons rouges 52, 72  
Poivrons verts 52, 72  
Pommes 120, 134  
Potimarron 111  
Pruneaux 137, 138  
Prunes 95  
Prunes vertes 94, 95  
Prunes violettes 98  
Quetsches 99  
Radis noir 55  
Raisins 126  
Raisins blancs 139  
Raisins noirs 138, 139  
Raisins secs 69, 79, 120, 133, 136  
Reines-claude 100, 101  
Rhum blanc 118, 122, 132, 133  
Rhum brun 132  
Rosés-des-prés 118  
Tilleul 137  
Tomates 69, 73, 74, 76, 77, 78, 79, 106  
Tomates vertes 50, 63  
Vanille 92, 99, 100, 118, 132, 140



# Bocaux & conserves. maison



Quand le potager se remplit de légumes et que le verger croule sous les fruits, voici venu le moment de préparer de délicieux bocaux et des conserves savoureuses pour tout le reste de l'année.

Vous trouverez dans cet ouvrage plus de 100 recettes faciles à réaliser pour remplir vos placards pour l'hiver.

Certaines sont classiques comme les artichauts, les asperges, les petits pois, les fraises, les framboises, les abricots ; d'autres comme les achards de petits légumes, les citrons confits, les pickles, les chutneys ont un petit goût d'ailleurs.

Un livre très complet associant à merveille tradition et modernité.

*Passionnée de gastronomie, Minouche Pastier est l'auteur de nombreux livres de cuisine. Elle a notamment participé à la rédaction de Mille et une recettes maison et écrit Vins et Liqueurs maison aux éditions Rustica.*

ISBN 10 : 2-84038-681-X  
ISBN 13 : 978-2-84038-681-0



9 782840 386810

27,50 € TTC