

zeste
PRÉSENTE

BERNARDIN

**JUDI KINGRY
LAUREN DEVINE**

LE GRAND LIVRE DES CONSERVES

400 recettes délicieuses et originales

Traduit de l'anglais par Carl Angers
et Paulette Vanier

 **LES ÉDITIONS DE
L'HOMME**

La mise en conserve des bonnes choses de la vie est à votre portée!	8
Matériel de mise en conserve domestique	9

Premiers pas	11
Confiture de fraises	12
Gelée à la menthe	14
Salsa au jalapeño	16
Relish de concombres	17
Cornichons tranchés à l'aneth	18

Tartinades	19
Confitures	22
Confitures sans ajout de pectine	22
Confitures avec ajout de pectine de fruits en poudre	30
Confitures avec ajout de pectine liquide	40
Confitures sans cuisson à congeler	46
Beurres de fruits	54
Conserves de fruits	64
Conserves sans ajout de pectine	64
Conserves avec ajout de pectine de fruits en poudre	73
Conserves avec ajout de pectine liquide	76
Conserves des fruits et autres ingrédients	80
Conserves sans ajout de pectine	80
Conserves avec ajout de pectine de fruits en poudre	86
Conserves avec ajout de pectine liquide	89
Marmelades	93
Marmelades rapides	93
Marmelades traditionnelles	97
Gelées	105
Préparation du jus pour la gelée	105
Gelées de fruits avec ajout de pectine de fruits en poudre	108
Gelées de fruits avec ajout de pectine liquide	112
Gelées de fruits sans ajout de pectine	115
Gelées de vin	117
Gelées salées	120

Fruits fabuleux	136
La mise en conserve des fruits	137
Fruits au sirop	139
Fruits à l'alcool	151
Fruits enrichis	153
Garnitures de tartes aux fruits	167
Sauces aux fruits	175
Jus de fruits	186
Sirops de fruits	192

Salsas, relishes et chutneys	198
Conseils pour les salsas, les relishes et les chutneys	199
Salsas	200
Relishes	216
Chutneys	234

TABLE DES MATIÈRES

Condiments	251
Ketchups	252
Sauces à badigeonner	256
Sauces chili	261
Moutardes	267
Vinaigres aromatisés	272
Autres condiments	278

Marinades parfaites	284
L'abc des marinades	285
Conseils pour le choix et la préparation de concombres parfaits	287
Marinades réfrigérées	288
Marinades au naturel ou à traitement rapide	293
Marinades de fruits – Recettes en une journée	294
Marinades de légumes – Recettes en une journée	299
Marinades de fruits – Recettes en deux jours	323
Marinades de légumes – Recettes en deux jours	326
Marinades saumurées et fermentées	332

Tomates	349
L'abc des tomates en conserve	350
Tomates traitées dans une marmite à l'eau bouillante	352
Tomates traitées dans une marmite autoclave	371

Mise en conserve sous pression	380
Aliments à faible acidité	380
Légumes	385
Poissons et fruits de mer	396
Viandes et volailles	398
Soupes, ragoûts et sauces	401
Art et science de la mise en conserve domestique	411
Altitude	421
Conserves maison – Résolution des problèmes	423
Guide d'achat des aliments	426
Glossaire	430
Remerciements	439
Index	440

TARTINADES

De la confiture de framboises succulente, tartinée généreusement sur du pain complet grillé, des oranges fraîches du verger transformées en marmelade pour accompagner des muffins chauds, un coulis de gelée de groseilles rouges pour agrémenter un délicieux poulet rôti, voilà un petit échantillon tiré de l'abondance de recettes de tartinades que vous trouverez dans ce chapitre. Il est certes extrêmement satisfaisant de préparer vos propres tartinades, mais lorsque votre famille et vos amis dégusteront ces petites gâteries délectables, vous saurez en plus qu'ils se régaleront de saveurs que l'on ne peut trouver à l'épicerie.

Tests de gélification 21

Confitures

Confitures sans ajout de pectine

Confitures à l'ancienne à longue cuisson	22
Confiture d'ananas	24
Confiture d'abricots et de groseilles rouges à grappes (gadelles)	24
Confiture de framboises et de groseilles rouges à grappes (gadelles)	25
Confitures de fruits d'été au naturel	26
Tartinades aux fruits	28

Confitures avec ajout de pectine de fruits en poudre

Confitures rapides	30
Confiture d'amélanches	32
Confiture de fraises et de rhubarbe	33
Confiture de bleuets au citron vert	33
Confiture de mangues et de framboises	33
Confiture de cerises douces et de mûres de Logan	33
Confiture divine aux figues	34
Confiture de kiwis daiquiri	35
Confiture de prunes à l'orange	36
Confiture d'orange et de rhubarbe	37
Tarte aux pommes maison dans un bocal	38
Confiture gâteau aux carottes	39

Confitures avec ajout de pectine liquide

Confitures	40
Coupe glacée dans un bocal	43
Fondue aux pêches	43
Confiture facile aux raisins	44
Confiture d'automne aux canneberges et aux poires	44
Confiture épicée aux mirabelles	45

Confitures sans cuisson à congeler

Bleuets et nectarines	46
Framboises au chipotle	47
Conserve de pêches cramoisies aux amandes	47
Brise tropicale	48
Festin de fruits	48
Pêche Melba	48
Fraises et kiwis	49
Mangues et framboises	49
Pêches et poires au gingembre	49
Prunes et oranges	50
Beurre épicé de pommes et de poires	51

Confitures de fruits sans sucre ajouté ou à faible teneur en sucre 52

Beurres de fruits

Beurre de cidre doux	55
Beurre de pommes et de canneberges	56
Beurre de pommettes	57
Beurre velouté d'abricots	58
Beurre de pêches	59
Beurre de pruneaux au miel citronné	60
Beurre de tomates jaunes au miel	61
Festival de bleuets	62

Conserves de fruits

Conserves sans ajout de pectine

Conserve de petits fruits au choix	64
Conserve de figues	65
Conserve d'abricots à l'eau-de-vie	66
Conserve de framboises et de cerises	66
Conserve de fraises à la margarita	67
Conserve de canneberges et de raisins	68
Conserve de prunes	68
Conserve de rhubarbe et de groseilles rouges (gadelles)	69
Bar-le-Duc (consERVE de groseilles à grappes)	70
Conserve de poires au gingembre	71
Conserve de coings	71
Conserve de tomates	72

Conserves avec ajout de pectine de fruits en poudre

Conserve de pommes	73
Conserve de fraises flottantes	74
Conserve rapide de raisins à la cannelle	75

Conserves avec ajout de pectine liquide

Conserve de canneberges et de framboises	76
Conserve du solstice d'été	77
Conserve de la Forêt-Noire	78
Conserve de kiwis	79

Conserves de fruits et autres ingrédients

Conserves sans ajout de pectine

Conserve de pommes à la cannelle	80
Conserve de pêches aux amandes	81
Conserve de canneberges	82
Conserve de bleuets aux agrumes	82
Conserve d'abricots à l'orange	83
Conserve de prunes aux noix	84
Conserve de cerises acidulées aux noix	85

Conserves avec ajout de pectine de fruits en poudre

Conserve de canneberges et de carottes	86
Conserve épicée aux raisins	87
Conserve du printemps	88

Conserves avec ajout de pectine liquide

Conserve de canneberges et de pêches	89
Conserve de macarons Forêt-Noire	90
Conserve de poires assaisonnées aux amandes	91
Conserve de rhubarbe	92

Marmelades

Marmelades rapides

Marmelade rapide aux fraises et au citron	94
Marmelade rapide au citron et au gingembre	95
Marmelade rapide aux oignons rouges	96

Marmelades traditionnelles

Marmelade d'oranges au piment	97
Marmelade d'oranges de Séville	98
Marmelade d'oranges sanguines	99
Marmelade de poires et de gingembre	100
Marmelade de pamplemousse	101
Marmelade « Bon Matin »	102
Marmelade de cerises	103
Marmelade de figues de Barbarie	104

Gelées

Préparation du jus pour la gelée

Jus de petits fruits pour la gelée	106
Jus de pomme pour la gelée	107
Jus de pêche pour la gelée	107

Gelées de fruits avec ajout de pectine de fruits en poudre

Gelées à prise rapide	108
Gelée de pommes grenades	111

Gelées de fruits avec ajout de pectine liquide

Gelées	112
Gelée de melon d'eau à la citronnelle	114

Gelées de fruits sans ajout de pectine

Gelées à l'ancienne	116
-------------------------------	-----

Gelées de vin

Gelée de vin aux herbes de Provence	117
Gelée de vin rouge	118
Gelée de vin de l'enfer	118
Gelée de petits fruits au vin	119

Gelées salées

Gelée aux fines herbes fraîches	120
Gelée de poivrons verts	121
Gelée de poivrons rouges au vinaigre balsamique	122
Gelée de tomates séchées au soleil	123
Gelée à l'ail rôti	124
Gelée facile aux piments jalapeño	125
Gelée de poivrons rouges à l'ail	126
Gelée de piments habanero	127
Gelée de poivrons longs au basilic	128
Gelée piquante aux oignons rouges	129
Gelée de raisins secs au cari	130

Gelées de fruits sans sucre ou à faible teneur

en sucre	131
--------------------	-----

Tartinades: résolution de problèmes

	132
--	-----

Tests de gélification

Les tartinades sans ajout de pectine exigent qu'on vérifie la cuisson pour s'assurer que la gelée aura la consistance voulue une fois refroidie. Le test de gélification le plus fiable est le test du thermomètre, mais le test de la cuillère et celui de l'assiette font également l'affaire. Si le test démontre que le stade de gélification n'a pas été atteint, remettez le mélange sur le feu pour quelques minutes supplémentaires.

Test du thermomètre

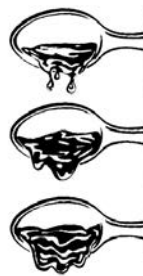
Puisque l'altitude affecte les températures de cuisson, vous devez connaître le niveau d'altitude de votre résidence ou la température d'ébullition de l'eau de votre région pour utiliser ce test. Faites cuire la tartinade jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 104 °C (220 °F), ou 4 °C (8 °F) au-dessus du point d'ébullition de l'eau. Prenez la température de vos tartinades à l'aide d'un thermomètre à bonbon ou à sirop. Assurez-vous de toujours insérer le thermomètre à la verticale dans la tartinade et évitez tout contact avec la surface de la marmite.



À une altitude de 305 m (1 000 pi) ou moins au-dessus du niveau de la mer, l'eau bout à 100 °C (212 °F). À des altitudes plus élevées, enlevez 1 °C (2 °F) pour chaque 305 m (1 000 pi) d'altitude ajoutés. Par exemple, à une altitude de 910 m (2 000 pi), il faudra atteindre une température de 103 °C (218 °F). (Pour en savoir davantage, voir les pages 421-422.)

Test de la cuillère

Trempez une cuillère en métal froide dans le mélange bouillant. Sortez la cuillère et tenez-la à l'horizontale, le creux vers vous, de manière à laisser le sirop couler le long de la cuillère. En cuisant, le mélange produira des gouttes de plus en plus lourdes qui s'égoutteront deux à la fois le long de la cuillère. Lorsque les deux gouttes se rejoignent en « nappant » la cuillère, le stade de gélification est atteint.



Au début, les gouttes de sirop sont légères et sirupeuses.

Les gouttes grossissent et commencent à napper.

Le sirop gélifié se détache de la cuillère en la nappant.

Test de l'assiette

Pour éviter de trop cuire ou de brûler la tartinade, enlevez-la du feu avant de faire ce test. Faites refroidir deux ou trois soucoupes au congélateur. Versez 5 ml (1 c. à café) de sirop sur la soucoupe et refroidissez-la au congélateur pendant 1 min. Sortez la soucoupe du congélateur et passez votre doigt sur l'assiette à partir du bord du mélange. Un mélange gélifié a la consistance d'une gelée et la surface fait des plis lorsque vous passez votre doigt.



Confitures

La confiture est un mélange de fruits et de sucre que l'on fait bouillir doucement pour attendrir le fruit au point où il devient presque informe. C'est une façon de capter le goût de l'été dans un bocal. Excellentes en tartinades sur du pain, les confitures sont également délicieuses dans les pâtisseries, les gâteaux et les biscuits. Selon le cas, les confitures des recettes qui suivent comprennent, ou non, de la pectine ajoutée. Respectez les indications afin d'en assurer la réussite.

Confitures sans ajout de pectine

Les confitures préparées sans ajout de pectine ont une texture plus coulante, moins prise, que les confitures additionnées de pectine. On doit les faire cuire plus longtemps pour laisser évaporer l'humidité et concentrer la pectine naturelle du fruit. Une cuisson plus longue produit un mélange à coloration plus foncée, avec une saveur légèrement caramélisée. Bien que les confitures sans pectine ajoutée requièrent moins de sucre, par rapport à la quantité de fruits, que celles avec ajout de pectine, la cuisson plus longue diminue le rendement et concentre le sucre. Avant de préparer l'une ou l'autre des confitures de cette section, relisez attentivement les tests de gélification à la page 21.

Confitures à l'ancienne à longue cuisson

Les confitures à l'ancienne à longue cuisson sont préparées exactement comme le faisait votre arrière-grand-mère, sans ajout de pectine commerciale. Fruits frais mûris au soleil et sucre sont les seuls ingrédients de ces confitures, bien qu'on ajoute parfois du jus de citron ou du vinaigre pour faire prendre la confiture.

Abricots

ENVIRON NEUF BOCAUX DE 250 ML (8 OZ)

2 litres (8 tasses) d'abricots dénoyautés, pelés et hachés
60 ml (¼ tasse) de jus de citron
1,5 litre (6 tasses) de sucre granulé

1. Préparer la marmite, les bocaux et les couvercles. (Pour davantage de précisions, voir les pages 414-416.)

2. Dans une grande casserole profonde en acier inoxydable, combiner les abricots, le jus de citron et le sucre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir en remuant souvent jusqu'à épaississement du mélange. Retirer du feu et tester la gélification (voir la page 21). Si le stade de gélification est atteint, écumer.

3. Loucher la confiture chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de

POUR CHACUNE DES CONFITURES DE LA PAGE 23,

adoptez la méthode de la confiture aux abricots à l'ancienne ci-contre, mais en utilisant les quantités de fruits et de sucre spécifiées dans la variante.

5 mm (¼ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la confiture chaude. Essuyer le rebord. Centrer le couvercle sur le bocal. Visser la bague jusqu'au point de résistance, puis visser de nouveau du bout des doigts.

4. Placer les bocaux dans la marmite en s'assurant qu'ils sont complètement recouverts d'eau. Porter à ébullition et traiter pendant 10 min. Enlever le couvercle de la marmite. Attendre 5 min, puis sortir les bocaux, les laisser refroidir et les entreposer. (Pour davantage de précisions, voir les pages 417-419.)

Petits fruits

ENVIRON SIX BOCAUX DE 250 ML (8 OZ)

2,25 litres (9 tasses) de petits fruits écrasés : mûres, bleuets, mûres de Boysen, mûres des haies, groseilles à maquereau, mûres de Logan, framboises, mûres de Young ou un mélange de ces fruits
1,5 litre (6 tasses) de sucre granulé

Baies de sureau

ENVIRON SIX BOCAUX DE 250 ML (8 OZ)

2 litres (8 tasses) de baies de sureau écrasées
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc
1,5 litre (6 tasses) de sucre granulé

Fraises

ENVIRON HUIT BOCAUX DE 250 ML (8 OZ)

2 litres (8 tasses) de fraises équeutées et écrasées
1,5 litre (6 tasses) de sucre granulé

Prunes Damson

ENVIRON SIX BOCAUX DE 250 ML (8 OZ)

1,25 litre (5 tasses) de prunes Damson dénoyautées et hachées grossièrement
750 ml (3 tasses) de sucre granulé
175 ml (¾ tasse) d'eau

Raisins

ENVIRON SIX BOCAUX DE 250 ML (8 OZ)

2 litres (8 tasses) de raisins Concorde, Muscadine ou Scuppernon équeutés
1,5 litre (6 tasses) de sucre granulé

1. À l'aide des doigts, pincer les raisins un à un en séparant la pelure et la pulpe; les mettre dans deux casseroles séparées. Porter la pulpe de raisin à ébullition à feu moyen et laisser bouillir pendant environ 10 min en remuant souvent jusqu'à tendreté. Passer la pulpe dans un tamis fin et jeter les pépins. Réserver.

2. Ajouter juste assez d'eau à la casserole contenant les pelures de raisin pour que le mélange ne colle pas. Porter à ébullition à feu moyen. Réduire le feu, couvrir et laisser bouillir doucement pendant environ 10 min jusqu'à ce que les pelures soient tendres et que le liquide soit presque évaporé. Combiner les pelures et la pulpe dans une grande casserole profonde en acier inoxydable.

3. Continuer la méthode en suivant les étapes 1 à 4 de la préparation de la Confiture d'abricots (p. 22).

CONSEILS

Dans le cas de tartinades à longue cuisson qui ne comportent pas de pectine ajoutée, utilisez trois mesures de fruits mûrs pour une mesure de fruits pas tout à fait mûrs. Les fruits pas tout à fait mûrs ont généralement une plus haute teneur en pectine, ce qui aide à faire prendre la confiture.

Lorsque vous préparez des confitures à cuisson longue, il est essentiel de surveiller de près le mélange bouillonnant. En épaississant, ce mélange a tendance à attacher à la casserole et peut brûler facilement s'il n'est pas remué souvent et à fond. L'utilisation d'une casserole à fond épais de bonne qualité permet également d'éviter de brûler le mélange.

Si votre mélange n'a pas atteint le stade de gélification au premier test, remettez la casserole à feu moyen et cuisez le mélange 5 min supplémentaires en remuant sans cesse. Refaites le test de gélification et reprenez la cuisson au besoin.

Beurres de fruits

Les beurres de fruits, comme le nom l'indique, sont veloutés et crémeux. Ils sont préparés en cuisant la pulpe de fruit et le sucre, lentement, jusqu'à consistance épaisse, mais facile à tartiner. Des épices ou un deuxième fruit sont souvent ajoutés pour en rehausser le goût.

Entre autres usages, ces tartinades sont idéales comme garnitures pour les gâteaux étagés et constituent l'ingrédient de base d'une bagatelle. Pour faire ce dernier dessert, vous n'avez qu'à tartiner le beurre de fruits de votre choix sur des tranches de gâteau quatre-quarts, puis les monter en étages avec des fruits frais, du pouding à la vanille et, si désiré, de la crème fouettée. Ils sont également excellents pour fourrer des biscuits en sandwich. Vous n'avez qu'à tartiner le beurre sur un biscuit petit beurre et compléter par un autre biscuit. Les beurres de fruits peuvent également remplacer une partie du gras dans de nombreuses recettes de desserts au four et donnent des desserts délicieux qui sont plus faibles en gras.

Cuisson des beurres de fruits

Les beurres sont cuits à feu moyen à moyen-vif. Pour éviter de les brûler, remuez souvent, surtout au moment de l'épaississement où le mélange est cuit à point. Les temps de cuisson varient selon le diamètre de la casserole, le type de fruit et l'intensité du feu. La plupart des beurres nécessitent de 30 à 60 min de temps de cuisson. Pour de meilleurs résultats, utilisez une grande casserole à fond épais en acier inoxydable. Le long temps de cuisson évapore l'humidité, permettant d'épaissir le mélange de fruits et de créer une texture tartinable semblable à du beurre.

Test de cuisson à point des beurres de fruits

Les beurres doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils épaississent et gardent leur forme dans la cuillère. Pour déterminer si le mélange est à point, utilisez une cuillère pour mettre une petite quantité de mélange cuit sur une assiette refroidie. Si le liquide ne se sépare pas pour créer un cerne autour du mélange et si le mélange a la consistance d'un beurre tartinable, le beurre est prêt à verser dans des bocaux pour le traitement.

Beurre de cidre doux

ENVIRON HUIT BOCAUX
DE 250 ML (8 OZ)
OU QUATRE BOCAUX
DE 500 ML (16 OZ)

CONSEILS

Remuez souvent lorsque le beurre épaissit pour éviter qu'il attache à la casserole et brûle.

Vous pouvez varier le goût et la texture de ce beurre en utilisant différentes variétés de pommes.

Une spatule ou une règle en plastique transparent (utilisée uniquement à des fins culinaires) pour retirer les bulles d'air et mesurer l'espace libre vous permettra de déterminer l'espace libre correct. Chaque bocal rempli doit être mesuré avec précision puisque l'espace libre peut affecter le scellage et la préservation du contenu.

Le cidre ajoute une saveur de plus au beurre de pommes traditionnel. Les beurres de pommes sont excellents pour accompagner les tourtes à la viande et rehaussent d'agréable façon le rôti de porc.

2,7 kg (6 lb) de pommes évidées, pelées et coupées en quartiers
500 ml (2 tasses) de cidre doux

750 ml (3 tasses) de sucre granulé
7 ml (1 ½ c. à café) de cannelle moulue
2 ml (½ c. à café) de clou de girofle moulu

1. Dans une grande casserole en acier inoxydable, combiner les pommes et le cidre. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Réduire le feu et laisser bouillir doucement pendant environ 30 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ramollissement des pommes.

2. Transvider le mélange, une petite quantité à la fois, dans un robot culinaire muni d'une lame métallique et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme. Ne pas liquéfier. Mesurer 3 litres (12 tasses) de purée de pomme.

3. Dans une grande casserole profonde et propre en acier inoxydable, combiner la purée de pomme, le sucre, la cannelle et le clou de girofle. Remuer jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Réduire le feu et laisser bouillir doucement en remuant souvent jusqu'à ce que le mélange épaississe et garde sa forme dans une cuillère. (Voir le test de cuisson à point des beurres de fruits, page 54.)

4. Entre-temps, préparer la marmite, les bocaux et les couvercles. (Pour davantage de précisions, voir les pages 414-416.)

5. Loucher le beurre chaud dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 5 mm (¼ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du

beurre chaud. Essuyer le rebord. Centrer le couvercle sur le bocal. Visser la bague jusqu'au point de résistance, puis visser de nouveau du bout des doigts.

6. Placer les bocaux dans la marmite en s'assurant qu'ils sont complètement recouverts d'eau. Porter à ébullition et traiter pareillement les bocaux de 250 ml (8 oz) et de 500 ml (16 oz) pendant 10 min. Enlever le couvercle de la marmite. Attendre 5 min, puis sortir les bocaux, les laisser refroidir et les entreposer. (Pour davantage de précisions, voir les pages 417-419.)

VARIANTES

Pour obtenir un beurre moins sucré que le beurre de cidre doux, remplacer les 750 ml (3 tasses) de sucre granulé par 250 ml (1 tasse) de miel.

Beurre de pommes classique: Préparer la recette tel qu'indiqué ci-dessus, mais remplacer le cidre par 750 ml (3 tasses) d'eau et augmenter le sucre à 1,5 litre (6 tasses). Si des pommes très sucrées sont utilisées, commencer par 1,25 litre (5 tasses) de sucre, cuire jusqu'à épaississement, puis goûter et ajouter le reste du sucre si désiré.

Conserves de fruits

Contrairement aux confitures qui ont une texture douce et consistante, les conserves sont faites de morceaux de fruits suspendus dans une gelée molle. Tout comme les confitures, les conserves sont délicieuses tartinées sur du pain et encore meilleures pour napper les desserts congelés et les gâteaux.

Conserves sans ajout de pectine

Les conserves préparées sans ajout de pectine nécessitent un plus long temps de cuisson et doivent être remuées souvent pour éviter qu'elles brûlent. Avant de préparer l'une des conserves de cette section, relisez les tests de gélification de la page 21.

Conserve de petits fruits au choix

Pour cette recette, utilisez des mûres, des mûres de Logan, des framboises rouges ou noires ou une combinaison de ces fruits.

2 litres (8 tasses) de petits fruits

1 litre (4 tasses) de sucre granulé

1. Dans une grande casserole profonde en acier inoxydable, combiner les fruits et le sucre. Bien mélanger. Réserver environ 10 min, jusqu'à ce que les fruits rendent leur jus.

2. Préparer la marmite, les bocaux et les couvercles. (Pour davantage de précisions, voir les pages 414-416.)

3. Porter le mélange de petits fruits à ébullition à feu moyen en remuant pour dissoudre le sucre. Maintenir une forte ébullition de 10 à 15 min en remuant souvent jusqu'à épaississement du mélange. Retirer du feu et tester la gélification (voir la page 21). Si le stade de gélification est atteint, écumer.

4. Loucher la conserve chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 5 mm ($\frac{1}{4}$ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la conserve chaude. Essuyer le rebord. Centrer le couvercle sur le bocal. Visser la bague jusqu'au point de résistance, puis visser de nouveau du bout des doigts.

5. Placer les bocaux dans la marmite en s'assurant qu'ils sont complètement recouverts d'eau. Porter à ébullition et traiter pendant 15 min. Enlever le couvercle de la marmite. Attendre 5 min, puis sortir les bocaux, les laisser refroidir et les entreposer. (Pour davantage de précisions, voir les pages 417-419.)

ENVIRON QUATRE
BOCAUX DE
250 ML (8 OZ)

CONSEIL

Si votre mélange n'a pas atteint le stade de gélification au premier test, remettez la casserole à feu moyen et cuisez le mélange 5 min supplémentaires en remuant sans cesse. Refaites le test de gélification et reprenez la cuisson au besoin.

Conserve de figues

ENVIRON SIX BOCAUX
DE 250 ML (8 OZ)

CONSEILS

Lorsque vous mesurez des liquides, utilisez une mesure à liquide (avec une anse, un bec verseur et des marques graduées pour mesurer). Les petites mesures de 250 ou 500 ml (1 ou 2 tasses) sont plus précises que les plus grandes mesures de 1 ou 2 litres (4 ou 8 tasses); il est donc plus précis d'utiliser une petite mesure plusieurs fois que d'en utiliser une grande une seule fois.

Consultez le *Guide d'achat des aliments* aux pages 426-429 pour déterminer les quantités d'aliments qu'il vous faut pour préparer cette recette.

La conserve de figues est exquise pour accompagner les fromages forts ou le porc.

2 litres (8 tasses) de figues fraîches fermes
2 litres (8 tasses) d'eau bouillante
650 ml (2 $\frac{3}{4}$ tasses) de sucre granulé

1 litre (4 tasses) d'eau
1 citron (non pelé) épépiné et tranché finement

1. Dans un grand bol en verre ou en acier inoxydable, combiner les figues et l'eau bouillante. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 15 min. Transvider dans une passoire au-dessus de l'évier et égoutter. Rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau.

2. Dans une grande casserole profonde en acier inoxydable, combiner le sucre, l'eau et les tranches de citron. Porter à ébullition à feu vif en remuant pour dissoudre le sucre. Maintenir une forte ébullition pendant 10 min en remuant à l'occasion. À l'aide d'une cuillère à égoutter, enlever et jeter les tranches de citron. Réduire le feu à moyen-vif et porter de nouveau le sirop à ébullition. Ajouter 500 ml (2 tasses) de figues et porter à ébullition jusqu'à ce qu'elles soient translucides. À l'aide d'une cuillère à égoutter, enlever les figues et les déposer dans un plat peu profond; répéter avec les figues qui restent, à raison de 500 ml (2 tasses) à la fois, jusqu'à ce que toutes les figues soient translucides. Porter le sirop à ébullition jusqu'à épaississement. Verser le sirop épaissi sur les figues. Couvrir et laisser

reposer à température ambiante pendant au moins 8 h ou jusqu'au lendemain.

3. Préparer la marmite, les bocaux et les couvercles. (Pour davantage de précisions, voir les pages 414-416.)

4. Dans une grande casserole en acier inoxydable, porter le mélange de figues à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Retirer du feu et écumer au besoin.

5. Loucher la conserve chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 5 mm ($\frac{1}{4}$ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la conserve chaude. Essuyer le rebord. Centrer le couvercle sur le bocal. Visser la bague jusqu'au point de résistance, puis visser de nouveau du bout des doigts.

6. Placer les bocaux dans la marmite en s'assurant qu'ils sont complètement recouverts d'eau. Porter à ébullition et traiter pendant 10 min. Enlever le couvercle de la marmite. Attendre 5 min, puis sortir les bocaux, les laisser refroidir et les entreposer. (Pour davantage de précisions, voir les pages 417-419.)





Ketchup aux canneberges, p. 255
Moutarde au gingembre et à l'ail, p. 269
Choucroute, p. 342

