

Confiture de courgettes vertes ou jaunes aux épices

<http://ma-cagouille-leblog.over-blog.com>

Dans la série : mes courgettes, j'en fais quoi ? je vous propose la confiture de courgettes aux épices, très agréable, très parfumée. Quand je la propose sur la table du petit déjeuner, je dis toujours que c'est un quiz, pour éviter trop de questions et de commentaires, mais la goûter, c'est l'adopter !

Pour environ 8 pots :

- 3 kg de courgettes vertes, jaunes ou un mélange des 2.
- 2 kg de sucre à confiture
- 1 càc de gingembre (ou 10 gouttes huiles essentielles de gingembre)
- 1 càc de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 1 càc de cardamome
- 1 citron bio
- 2 oranges bio



1. Lavez les courgettes, inutile de les éplucher.
2. Coupez les courgettes en tronçons, retirez les pépins si elles sont très grosses, et passez-les à la moulinette pour les râper.
3. Disposez-les dans un grand saladier, ajoutez toutes les épices, le zeste et le jus des agrumes, le sucre.
4. Mélangez bien et laissez macérer toute une nuit.
5. Le lendemain, faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à 105°C.

Remarque : L'objectif est de concentrer la confiture en éliminant l'eau des fruits et légumes. Mais plus on cuit les fruits et légumes, plus ils perdent en goût. Il est donc préférable de les cuire moins longtemps, et pour cela de faire évaporer le maximum d'eau à part. Pour cela, il est possible de prélever le jus et de le faire réduire dans une casserole à part.

Confiture orange / tomate

Ingédients :

- 2 kg d'orange
- 2 kg de tomates du potager (vertes ou rouge, ou un mélange des 2...)
- 2 kg de sucre en poudre
- Gingembre (6 gouttes d'huiles essentielles, ou un morceau râpé finement)

1. Lavez les oranges et les tomates. Les couper en petits morceaux (éliminer les pépins des oranges et conserver le jus au maximum).
2. Disposez-les dans une grande casserole, ajoutez le sucre et le gingembre.
3. Mélangez bien et porter à ébullition 5 minutes. Laisser refroidir.
4. Le lendemain, porter de nouveau à ébullition et faire refroidir.
5. Le lendemain, faites cuire la confiture jusqu'à ce qu'elle fasse la nappe, cela correspond à environ 105°C.

Remarque : il est important de porter plusieurs fois les fruits à ébullition puis de les laisser refroidir pour confire les écorces d'orange. La confiture pourra alors se manger plus rapidement!

Bonne dégustation!

Marmelade de clémentines

Atelier des chefs

Ingrédients :

- Clémentine(s) : 25 pièce(s)
- Sucre en poudre : 1 kg



- Laver les clémentines et retirer les tiges vertes.
- Les placer dans une cocotte et les recouvrir d'eau froide. Porter à gros bouillons, puis laisser cuire à feu moyen pendant 1/2 h. Égoutter ensuite les clémentines et les laisser refroidir.
- Couper les clémentines en tranches fines en retirant les éventuels pépins et en prenant soin de ne pas perdre trop de jus (ou les mixer au blender, le résultat n'est pas le même, mais c'est plus rapide...).
- Remettre dans la cocotte les fruits coupés avec le jus récupéré, ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant 15 min en écumant fréquemment.
- Mettre en bocaux.

Gelée de romarin / de thym

<https://buzz-ultra.com>

Petit mot de la blogueuse :

- Les gelées, peu importe leur saveur, sont toujours délicieuses, et nous les apprécions énormément. D'ailleurs, vous avez sûrement plusieurs recettes que vous concoctez à l'occasion ou régulièrement pour en faire des provisions. Toutefois, il y en a une que vous ne connaissez probablement pas.
- Il s'agit plus précisément d'une gelée de romarin dont vous vous régaleriez, en plus de bénéficier de ses nombreuses vertus. En effet, cette plante aromatique est à la fois tonifiante, stimulante et apaisante pour les voies respiratoires. Elle peut aussi traiter les petites affections du quotidien.
- De plus, le romarin favorise la digestion, améliore la circulation sanguine, et peut prévenir le rhumatisme. En consommant cette gelée, vous pourrez donc profiter de tous ses bienfaits. Quant à la recette, elle se réalise facilement, et elle vous est décrite au cours de cet article.

- 10 branches de romarin ou de thym (la partie jeune pousse du printemps, environ 60 g)
- 5 g d'agar-agar bio (1 sachet)
- 350g de sucre
- 1 c. à soupe de miel
- 1 litre d'eau
- le jus de ½ citron

Vous pouvez aussi essayer de préparer cette gelée à base de fleurs de Lilas. Il paraît que c'est un peu spécial, mais intéressant...



1. Dans une casserole, versez l'eau et amenez à ébullition. Rincez le romarin à l'eau claire, et ajoutez-les à l'eau bouillante. Eteindre le feu, couvrez, et laissez infuser pendant 10 minutes, pas plus.
2. Prenez une casserole, et filtrez-y le liquide.
3. Ajoutez ensuite le sucre, le miel et le jus de citron. Mélangez le tout.
4. Dissoudre l'agar-agar dans un peu d'eau froide et l'ajouter à la casserole.
5. Amenez à ébullition et retirer du feu dès les premiers bouillons.
6. Transférez la gelée dans des pots en verre, et fermez hermétiquement. Retournez-le jusqu'à refroidissement. La durée de consommation est la même que pour les confitures classiques (grâce à sa teneur en sucre, elles se conservent des mois).
7. Après avoir ouvert un pot, conservez la gelée de romarin au réfrigérateur.
8. Étalez la gelée sur une tranche de pain ou sur une tartine grillée. Vous pouvez aussi la déguster en accompagnement de vos plats salés ou de fromages.

Autres confitures

Tomate	Mûres	Prunes	Abricot thym
<ul style="list-style-type: none"> - 2 kg de tomates du potager (vertes ou rouge, ou un mélange des 2...) - Gingembre (6 gouttes d'huiles essentielles, ou un morceau râpé finement) - 1 kg de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 kg de mûres - 1 kg de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 kg de prunes dénoyautées - 1 kg de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 kg d'abricots dénoyautés - 2 branches de thym effeuillées (utiliser les feuilles) - 1 kg de sucre en poudre
<ul style="list-style-type: none"> - Lavez les tomates. Les couper en lamelles à la mandoline. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trier les fruits (supprimer les éventuelles petites attaches restantes et les insectes). 	<ul style="list-style-type: none"> - Couper les fruits en deux (fait lors du dénoyautage). 	
<ul style="list-style-type: none"> - Disposez les fruits dans une grande casserole, ou mieux une bassine en cuivre, ajoutez tous les ingrédients. - Mélangez bien, éventuellement laisser reposer une nuit. - Porter à ébullition, faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à environ 105°C. Si possible, prélever du jus et le concentrer dans une casserole à part pour éviter de cuire les fruits / légumes trop longtemps. 			

Figue	Mirabelle	Pêche de vigne	Citrouille
<ul style="list-style-type: none"> - 3 kg de fruits - 1 kg de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 kg de fruits dénoyautés - 1 kg de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 kg de fruits dénoyautés - 1 kg de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 kg pelés et épépinés - 2 kg de sucre en poudre - 1 càc cannelle - 2 càc épices à pain d'épice
<ul style="list-style-type: none"> - Lavez les fruits et les couper en 4. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lavez les fruits et les couper en 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lavez les fruits et les couper en petits morceaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Couper la citrouille en gros morceaux.
<ul style="list-style-type: none"> - Disposez les fruits / légumes dans une grande casserole, ou mieux une bassine en cuivre, ajoutez tous les ingrédients. - Mélangez bien, éventuellement laisser reposer une nuit. - Porter à ébullition, faites cuire jusqu'à ce que la confiture fasse la nappe, cela correspond à environ 105°C. Si possible, pour les fruits / légumes qui ont beaucoup de jus, le prélever et le concentrer dans une casserole à part pour éviter de cuire les fruits / légumes trop longtemps. 			

Bonne dégustation!