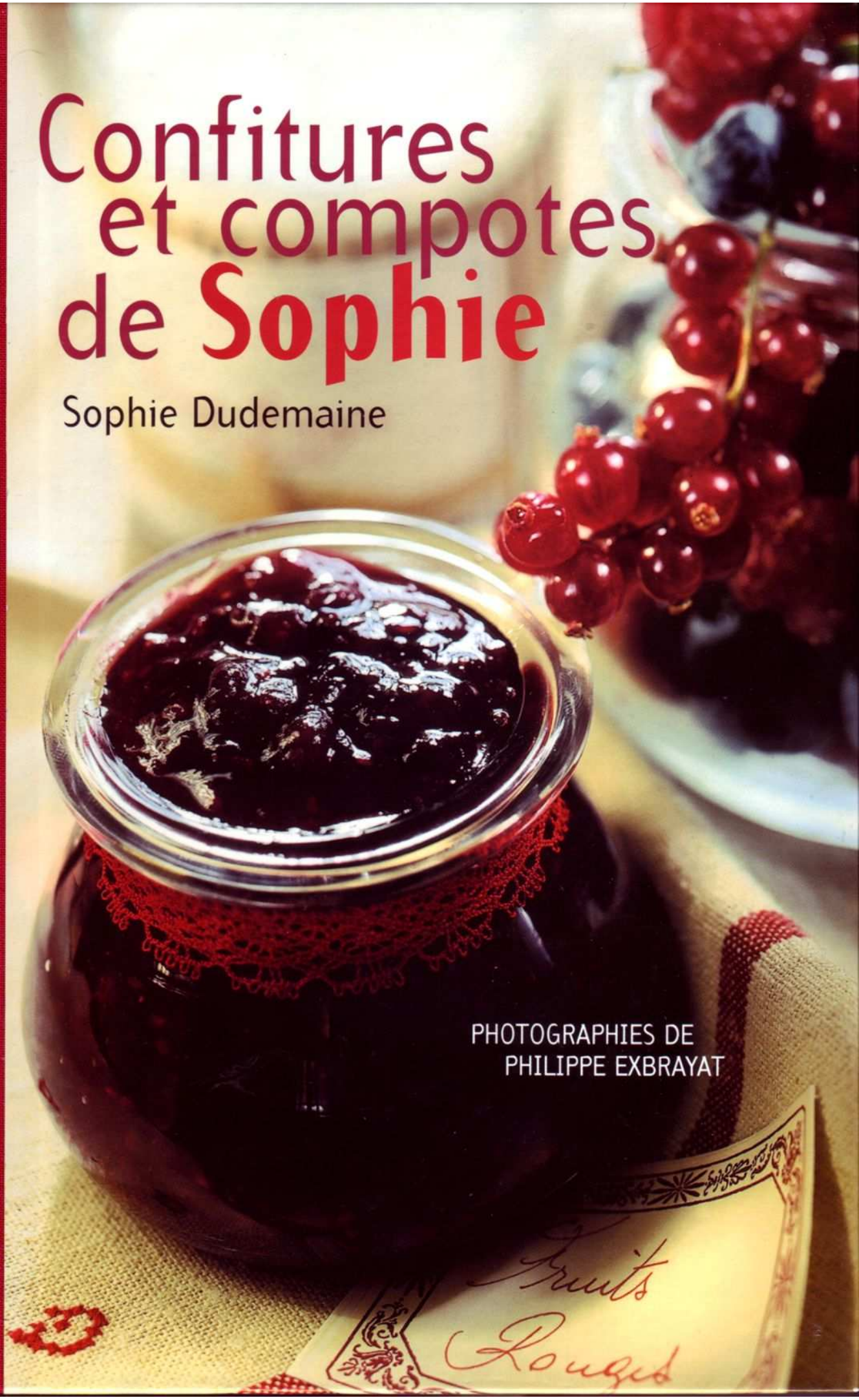
Confitures et compotes de Sophie

Sophie Dudemaine



PHOTOGRAPHIES DE
PHILIPPE EXBRAYAT

Confitures et compotes de Sophie

Sophie Dudemaine

Photographies
Philippe Exbrayat

Sélection du shopping
Olivia Nikitenko

ÉDITIONS FRANCE LOISIRS

Sommaire

Les conseils de Sophie 8

LES CONFITURES CLASSIQUES

Confiture pêche-brugnon 14
Confiture d'oranges 16
Confiture de melon 17
Confiture de mandarines 18
Confiture de figues 19
Confiture quatre fruits rouges 22
Confiture de framboises 24
Confiture d'airelles 26
Confiture de tomates vertes 27
Confiture de mirabelles 28
Confiture pomme-poire 29
Confiture de mûres 32
Confiture de cerises 33
Confiture de fraises 34
Confiture de châtaignes 36
Confiture de cassis aux groseilles 38
Confiture d'abricots aux amandes 39
Confiture de myrtilles 42
Confiture de quetsches 44
Confiture trois agrumes 45

Les confitures originales

Confiture clémentine-kiwi 50
Confiture de myrtilles au caramel 52
Confiture d'ananas aux dattes 53
Lemon curd 56
Confiture de kiwi gold aux fraises et au miel 57
Confiture de rhubarbe à la réglisse 58
Confiture de pastèque à l'orange 60
Confiture de Noël 62
Confiture figue-pêche au sauternes 63
Confiture deux citrons 64
Confiture de poires au citron confit 65
Confiture pomme-banane à l'expresso 68
Confiture de caramel aux pommes 70
Confiture d'oranges au chocolat 71
Confiture de melon au pastis 72
Confiture de cerises au gingembre et à l'anis 74
Confiture de papaye au gin 75
Confiture de lait aux noisettes 78
Confiture d'oranges au whisky 80
Confiture exotique 81
Confiture de poires au caramel et au rhum 84

Les compotes classiques

Compote de rhubarbe 88

Compote de poires 90

Compote pomme-framboise 91

Compote de cerises 94

Compote d'ananas 95

Compote pêche-brugnon 96

Compote d'abricots 98

Compote de pommes 99

Compote de coings 100

Compote de figues 101

Compote de mirabelles 102

Compote pomme-banane 104

Compote deux prunes 105

Compote pomme-poire caramélisée 108

Compote bébé 110

Compote de raisin 111

Compote pêche-cassis 114

Compote mangue-ananas 115

Compote de fraises 118

Compote de fruits en conserve 119

Les compotes originales

Compote du vieux vigneron 124
Compote d'agrumes au potiron et au miel 126
Compote de mirabelles au gewurztraminer 127
Compote d'abricots à la créole 128
Compote de melon aux tomates cerises 130
Compote de cerises au romarin 131
Compote figue-prune 134
Compote de vieux garçon 136
Compote de rhubarbe aux pommes 138
Compote papaye-orange 139
Compote de melon caramélisé aux noisettes 142
Compote de mandarine aux épices 144
Compote de pêches de vigne au muscat 146
Compote de pêches aux poires et au melon 147
Compote d'orange à la menthe et au chocolat 148
Compote de poires aux amandes et au porto 150
Compote d'ananas meringuée au rhum 152
Compote de banane à la noix de coco 153
Compote de quetsches au gingembre 156

Calendrier des fruits 158
Les adresses de Sophie 159

Les conseils de Sophie

Les ustensiles

La balance Ovelys Tefal, qui permet de peser aussi bien en grammes qu'en centilitres. Sachez néanmoins qu'une cuillère à soupe contient 1 cl de liquide.
Une sauteuse antiadhésive, pratique pour les petites quantités (une bassine en cuivre n'est utile que si vous réalisez régulièrement des confitures en grosse quantité).
La planche à découper Kit Cut Tefal, accompagnée de son couteau et de son économe.
Un mixeur blender qui servira à réaliser des compotes sans morceaux (idéal pour les bébés), des coulis ou des soupes.
Un grand couteau-scie, pratique pour enlever l'écorce des fruits comme l'ananas ou le melon.
Un zesteur, ou une râpe, pour prélever le zeste des fruits.
Une passoire en plastique pour laver les fruits sans les tremper dans l'eau.
Une cuillère en bois pour mélanger les fruits pendant la cuisson.
Une petite louche pour verser la préparation dans le pot ou un entonnoir spécial confitures, facultatif mais pratique pour les maladroits afin d'éviter de répandre de la confiture en dehors du pot.
Le sachet à épices, à pépins ou à noyaux. À la place du classique sachet de mousseline, que l'on n'a pas toujours sous la main, pensez aux sachets de thé ou de tisane : il suffit d'enlever l'agrafe du sachet, de retirer le thé, de remplir le sachet avec les ingrédients et de l'agrafer à nouveau. Vous pouvez aussi utiliser des morceaux de gaze ou de compresse.
Pour presser les fruits, je n'utilise pas de presse-agrumes, mais une simple fourchette.
Le presse-purée, pratique pour éviter les pépins dans les confitures de framboises ou de raisins par exemple. Pressez alors les fruits au-dessus d'un saladier avant de commencer votre préparation.

Les pots de confiture

Prenez l'habitude de ne pas jeter les pots en verre ayant contenu les confitures, les conserves diverses, les moutardes ou les cornichons du commerce… Pensez également à conserver leur couvercle.

Choisissez des pots de taille moyenne (375 g) : ainsi la confiture n'a pas le temps de s'abîmer. Cela permet aussi de changer souvent de parfum et de varier les plaisirs au gré des saisons, de vos envies et du prix des fruits. Pensez à collecter les petits pots de confiture au cours de vos séjours en hôtel pour y mettre la petite quantité de confiture qui reste toujours quand on a fini la mise en pots, et offrez ces échantillons à vos amis.
Pour décoller les étiquettes des pots de verre, appliquez un coton imbibé d'eau écarlate.
Pour faire disparaître les odeurs des pots ayant déjà été utilisés, lavez-les soigneusement, puis mettez-les au réfrigérateur pendant 1 heure.
Pour la présentation des confitures sur votre table, vous pouvez transvaser le contenu au moment de servir dans des jolis récipients, comme des verres, des coquetiers, des tasses à café, des confituriers ou des ramequins. Vous pouvez aussi la servir avec une jolie cuillère à confiture, c'est une idée de cadeau originale (la marque Sabre en fait de très belles).

Le choix des fruits

Dans la réalisation d'une confiture ou d'une compote, le choix des fruits est essentiel, c'est ce qui fera sa qualité.
Le nombre de fruits suggéré dans mes recettes correspond à l'achat minimum possible, mais tenez bien compte du poids indiqué.
Les fruits frais doivent être mûrs à point. Triez tous les fruits gâtés ou piqués par des insectes. Achetez-les en fin de marché pour qu'ils vous coûtent moins cher et négociez le prix pour les grosses quantités.
L'idéal est de les cueillir soi-même dans un verger, chez un producteur ou dans la forêt. Faites alors bien attention à ne pas saccager les plants.
Certains fruits sont faciles à faire pousser sur les balcons (fraises quatre-saisons, tomates cerises…).
Tous les fruits surgelés peuvent être utilisés pour les confitures et les compotes mais, même s'il est très agréable d'avoir à disposition certains fruits toute l'année, le goût d'un fruit congelé n'est pas comparable à celui d'un fruit fraîchement cueilli.
Pour les confitures, il n'est pas nécessaire de les décongeler puisque la préparation macère pendant 4 heures au minimum. Par contre, pour les compotes, décongelez-les à température ambiante avant la préparation.
Un kilo de fruits remplira 3 pots de 375 g.

Le sucre

Pour les confitures, j'utilise toujours le sucre gélifiant que l'on trouve dans le commerce. Il réduit considérablement le temps de cuisson, garantit la réussite des

confitures et conserve aux fruits leurs couleurs et leurs vitamines. De plus, il ne contient ni additifs de synthèse ni conservateurs. C'est donc un moyen facile de réussir à coup sûr et très vite des confitures maison.
Parmi les différentes marques, j'utilise Gelsuc ou Confisuc.
Néanmoins, les réfractaires peuvent utiliser du sucre semoule ou du sucre cristallisé.
Le sucre roux est déconseillé, car il cristallise durant la cuisson.
Pour les compotes, vous pouvez employer au choix ces différentes sortes de sucres.
Enfin pour les compotes comme pour les confitures, n'hésitez pas à remplacer la moitié de la quantité de sucre par du miel.

La cuisson, la conservation et l'écumage

En général, il est préconisé de retirer l'écume en surface tout au long de la cuisson. Mais avec des petites quantités de confiture, comme c'est le cas pour toutes les recettes de ce livre qui sont conçues pour un seul pot, cette écume disparaît d'elle-même. Si vous réalisez plus d'un pot, incorporez un morceau de beurre de 10 g dans la préparation en fin de cuisson. La matière grasse fera retomber la mousse sans modifier le goût des fruits et vous n'aurez pas non plus besoin d'écumer.
Pour ma part, j'aime les confitures moins compactes que la normale mais la consistance étant une affaire de goût, si vous désirez une confiture plus ferme, prolongez la cuisson de 5 minutes par rapport aux temps que j'indique.
Mes confitures contiennent moins de sucre que les confitures traditionnelles. Elles sont donc moins compactes et se conservent moins longtemps : 15 jours environ au réfrigérateur à compter du jour d'ouverture, 1 an tant qu'elles ne sont pas ouvertes.
Les confitures contenant des fruits secs comme des noix ou des amandes se conservent moins bien (pas plus de 2 à 3 mois non ouvertes), car ils sont riches en huile et ont tendance à rancir avec le temps.
Je prépare toujours mes compotes au fur et à mesure quand il me reste des fruits, avant qu'ils ne se perdent. Ces compotes se préparent en petites quantités car elles ne se conservent que 3 jours au réfrigérateur. Vous pouvez les mixer ou laisser les morceaux : là encore, c'est une affaire de goût. Personnellement, je réserve la compote mixée aux bébés.

La mise en pot des confitures, l'étiquetage et la décoration du pot

Avant de le remplir de confiture, dans l'évier, versez de l'eau bouillante dans le pot vide et sur le couvercle. Retirez l'eau et retournez le pot sur un torchon ou un papier essuie-tout. Versez ensuite la confiture brûlante, vissez le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement. Ce procédé crée une

autopasteurisation permettant une conservation plus longue. Il convient aussi parfaitement pour la préparation des coulis de fruits ou de tomates.
Dès qu'elles ont refroidi, vous pouvez consommer les confitures; sinon, rangez le pot dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et à une température entre 15 et 18 °C.
Avant de ranger vos pots, il est préférable de les étiqueter. Notez sur l'étiquette les fruits utilisés et la date de fabrication. Cela vous évitera de confondre la myrtille avec la mûre ou le cassis, et de consommer les confitures les plus récentes avant les plus anciennes. Il existe des étiquettes adhésives dans le commerce, mais vous pouvez aussi coller du papier sur le verre en l'humectant avec du lait. Servez-vous de votre ordinateur pour créer de jolies étiquettes personnalisées.
Offrir un pot de confiture maison est une idée qui fait toujours plaisir.
Soignez la présentation en coiffant le couvercle d'un morceau de papier (crépon, soie, serviettes en papier, kraft...) ou de tissu (provençal, lin, toile de jute...). Pensez à garder les beaux papiers cadeaux pour l'occasion.
Pour obtenir un rond parfait, posez un bol sur le papier ou le tissu, et tracez-en le tour à l'aide d'un crayon. Découpez à l'aide de ciseaux, ou mieux de ciseaux cranteurs pour un plus bel effet. Posez sur le couvercle et entourez de raphia, de ruban, d'un simple élastique ou de ficelle.

Les confitures et compotes régime

Pour celles et ceux confrontés à des problèmes de poids ou de diabète, voici quelques suggestions de fabrication.
Pour la confiture, mettez 500 g de fruits épluchés et coupés en morceaux et 1 sachet d'agar-agar en poudre (vendu dans les boutiques diététiques ou d'alimentation chinoise) dans une casserole. Remuez et laissez cuire à feu moyen de 15 à 25 minutes selon les fruits. Retirez du feu et ajoutez du sucre édulcorant selon votre goût (il existe également dans le commerce, sous la marque Canderel, du sucre allégé spécial confitures). Mettez en pots.
Pour la compote, ne mettez pas de sucre dans la recette. Laissez mijoter, retirez du feu et saupoudrez de sucre édulcorant selon votre goût. Vous pouvez également ajouter à vos fruits quelques pruneaux d'Agen, la compote sera moins acide.
Comme édulcorant, j'utilise du Sucaryl en poudre que vous trouverez dans les pharmacies. Il a l'avantage d'avoir réellement le goût du sucre et de résister à la chaleur. Une cuillère à café rase correspond à 75 g de sucre.

Les
Confitures
classiques

Confiture pêche-brugnon

Pour 1 pot de 375 g

150 g de chair de pêche jaune ou blanche (environ 2 pêches)
150 g de chair de brugnon ou de nectarine (environ 2 fruits)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pelez les pêches et les brugnons. Dénoyautez-les et coupez-les en morceaux dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux pêches et aux brugnons au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 10 g d'amandes en poudre, 3 cl de vinaigre de cidre, de kirsch ou de vin rouge, 1 pincée de gingembre en poudre, ou 1/2 cuillerée à café de poivre du Sichuan en grains.

Confiture d'oranges

Pour 1 pot de 375 g

300 g de pulpe d'orange (environ 4 oranges)
170 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Tout en recueillant le jus, pelez les oranges à vif en retirant la membrane blanche et les pépins. Coupez la pulpe en morceaux. Mettez le jus et la pulpe dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Passez le mélange pendant 5 secondes dans un mixeur blender.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux oranges au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 1 cuillerée à café de grains de lavande, 2 pincées de cannelle, 5 feuilles de menthe ciselées, ou 1 pincée de cardamome.

Confiture de melon

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de melon (environ 1 melon)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Ouvrez le melon, ôtez les graines, prélevez la chair et coupez-la en morceaux dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair du melon à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter au melon au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 1 cuillerée à soupe de miel de lavande, 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger, 2 pincées de cannelle, ou 1 clou de girofle.

Confiture de mandarines

Pour 1 pot de 375 g

300 g de pulpe de mandarine ou de clémentine (environ 5 fruits)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pelez et épépinez les mandarines. Retirez le maximum de membranes blanches adhérant à la pulpe. Dans un saladier, coupez la pulpe en morceaux. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la pulpe à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux mandarines au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 5 cl de cidre brut ou de cognac, 5 g de gingembre frais, ou 2 pincées de cannelle.

Confiture de figues

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de figue noire, violette ou blanche (environ 10 figues)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pelez les figues. Dans un saladier, coupez la chair en morceaux. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Passez la préparation pendant 5 secondes dans un mixeur blender.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux figues au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 10 g d'amandes ou de noix concassées, 10 g de pistaches, 3 cl de cognac ou de porto, ou 5 feuilles de menthe ciselées.

Confiture quatre fruits rouges

Pour 1 pot de 375 g

80 g de fraises
80 g de myrtilles
80 g de groseilles rouges ou à maquereau
80 g de framboises
160 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Lavez, égouttez et équeutez les fraises. Dans une passoire, rincez les myrtilles et les groseilles égrappées sous l'eau froide. Triez les framboises sans les laver. Mettez tous les fruits dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux fruits au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 10 g d'amandes effilées, 1 feuille de laurier, ou 5 feuilles de menthe. Vous pouvez remplacer les myrtilles par des cerises ou du cassis, et les fraises par des fraises des bois.

Fruits
Rouges

Confiture de framboises

Pour 1 pot de 375 g

300 g de framboises
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Si vous désirez une confiture sans pépins, passez les framboises au mixeur, puis passez-les à travers une passoire ou un tamis. Versez les framboises, mixées ou non, dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux framboises au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, ou 5 feuilles de menthe.
Vous pouvez remplacer la moitié des framboises par des morceaux de fraise, d'ananas, de poire ou de pêche.

Confiture d'airelles

Pour 1 pot de 375 g

300 g d'airelles
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 orange

Dans une passoire, rincez les airelles sous l'eau froide. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des airelles à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux fruits : 10 g de noix de pécan concassées.
Vous pouvez remplacer la moitié des airelles par des myrtilles, ou par des groseilles.

Confiture de tomates vertes

Pour 1 pot de 375 g

500 g de chair de tomate verte (environ 7 tomates)
175 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Lavez les tomates. Pelez-les à l'aide d'un économe, coupez-les en quartiers, retirez le jus et les pépins, ainsi que la partie blanche du cœur. Mettez les quartiers de tomate dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Les tomates vertes se cueillent fin septembre. Ce sont des tomates qui, par manque de soleil, ne rougiront plus. Dans le saladier, vous pouvez ajouter : 1/2 pomme jaune ou rouge ou 1/2 coing coupés en dés ou 2 tranches d'orange, ainsi que, au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 2 pincées de cannelle, 1 feuille de laurier, ou 1 pincée de gingembre.

Confiture de mirabelles

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de mirabelle (environ 600 g de mirabelles)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Dans une passoire, rincez les mirabelles sous l'eau froide. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des mirabelles à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux mirabelles au choix : 2 cl d'eau-de-vie ou de liqueur de mirabelle, ou 10 g de cerneaux de noix concassés.
Vous pouvez remplacer la moitié des mirabelles par 1 pomme granny, ou des abricots.

Confiture pomme-poire

Pour 1 pot de 375 g

125 g de chair de pomme golden ou granny (environ 2 pommes)
125 g de chair de poire Williams ou comice (environ 2 poires)
125 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pelez les pommes et les poires. Épépinez-les et coupez-les en dés. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 7 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux pommes et aux poires au choix :
2 cuillerées à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 2 pincées de cannelle, 1 pincée de gingembre en poudre, ou 2 cl de calvados.
Vous pouvez remplacer le jus de citron par celui de 1/2 orange.

Confiture de fraises

Pour 1 pot de 375 g

300 g de fraises ou de fraises des bois
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Lavez, égouttez les fraises et équeutez-les (les fraises des bois n'ont pas besoin d'être lavées). Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux fraises au choix : 2 cuillerées à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 5 feuilles de menthe, 1 pincée de gingembre, 2 cl d'eau de fleur d'oranger, ou 1/2 cuillerée à café de poivre en grains du Sichuan ou de Sarawak.

Confiture de châtaignes

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de châtaigne (environ 400 g de châtaignes)
200 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
20 cl d'eau

Incisez les châtaignes à l'aide d'un petit couteau. Faites-les cuire 5 minutes à l'eau bouillante. Sortez-les une à une avec une écumoire, et épluchez-les aussitôt. Mettez-les dans une casserole d'eau tiède. Couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Égouttez-les et passez-les dans un presse-purée, grille fine.
Ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau. Lorsque le sirop bout, ajoutez la gousse de vanille coupée en deux dans la longueur et retirez du feu.
Versez le sirop petit à petit dans la purée de châtaignes, en remuant avec une cuillère en bois afin que le mélange soit lisse et homogène. Remettez à cuire sur feu moyen, en remuant pendant 15 minutes. Retirez du feu et sortez la gousse de vanille.
Remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous trouverez les châtaignes de novembre à décembre dans les bois et forêts.
Dans la purée de châtaigne, vous pouvez ajouter au choix : 2 cl de rhum ou 5 g d'oranges confites.

Confiture de cassis aux groseilles

Pour 1 pot de 375 g

200 g de cassis
100 g de groseilles rouges ou à maquereau
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Dans une passoire, rincez les cassis et les groseilles égrappés sous l'eau froide. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux fruits : 5 feuilles de menthe, ou 1 bâton de cannelle.
Vous pouvez remplacer les groseilles par 1 poire, des framboises, ou 5 fruits de la passion.

Confiture d'abricots aux amandes

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair d'abricot (environ 5 abricots)
150 g de sucre gélifiant
10 g d'amandes effilées
le jus de 1/2 citron

Dans une passoire, rincez les abricots sous l'eau froide. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre et les amandes. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des abricots à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux abricots au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 10 g de pignons de pin, 2 cl d'eau de fleur d'oranger, 1 anis étoilé, 1 goutte d'huile d'amande amère, ou 2 cl de cognac.
Vous pouvez remplacer la moitié des abricots par des morceaux de fraise, d'ananas ou de banane.

Confiture de myrtilles

Pour 1 pot de 375 g

300 g de myrtilles
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Dans une passoire, rincez les myrtilles sous l'eau froide. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des myrtilles à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Pour ma part, je n'ajoute rien à cette confiture : la myrtille se déguste nature.

Confiture de quetsches

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de quetsche (environ 6 quetsches)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Dans une passoire, rincez les quetsches sous l'eau froide. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des quetsches à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux quetsches au choix : 2 pincées de cannelle en poudre, 10 g d'amandes effilées, ou 10 g de cerneaux de noix. Vous pouvez remplacer la moitié des quetsches par des morceaux de rhubarbe ou de pomme.

Confiture trois agrumes

Pour 1 pot de 375 g

80 g de pulpe d'orange + 5 g de zeste (environ 1 orange)
80 g de pulpe de pamplemousse + 5 g de zeste (environ 1 pamplemousse)
80 g de pulpe de citron + 5 g de zeste (environ 3 citrons)
150 g de sucre gélifiant

Prélevez le zeste des fruits à l'aide d'un zesteur. Pelez-les à vif en éliminant les membranes blanches et les pépins. Mettez la pulpe et les zestes dans un saladier. Ajoutez le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la pulpe des agrumes à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter aux agrumes au choix : 2 cuillerées à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 5 feuilles de menthe, 1 pincée de gingembre, 1 bâton de cannelle, ou 3 feuilles de basilic frais.

Les *Confitures* originales

Confiture clémentine-kiwi

Pour 1 pot de 375 g

150 g de pulpe de clémentine (environ 3 clémentines)
150 g de chair de kiwi (environ 3 kiwis)
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pelez les clémentines, retirez le maximum de membranes blanches adhèrant à la pulpe et épépinez-les. Pelez les kiwis. Dans un saladier, coupez les fruits en morceaux. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le kiwi traditionnel par une nouvelle variété : le gold, un kiwi jaune disponible sur les marchés de juin à septembre.

Kiwi
2002

Confiture de myrtilles au caramel

Pour 1 pot de 375 g

300 g de myrtilles
150 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe d'eau
le jus de 1/2 citron

Ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une passoire, rincez les myrtilles sous l'eau froide. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron. Mélangez.
Préparez le caramel : dans une casserole à revêtement antiadhésif, faites chauffer à feu vif le sucre et l'eau durant environ 3 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le mélange blondisse. Versez le caramel sur les myrtilles et mélangez.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 5 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des myrtilles à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez remplacer la moitié des myrtilles par des airelles.

Confiture d'ananas aux dattes

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair d'ananas victoria (environ 2 ananas)
30 g de dattes dénoyautées (environ 4 dattes)
150 g de sucre gélifiant
1 cuillerée à café de vanille en poudre ou 1 gousse de vanille
le jus de 1/2 citron

Enlevez l'écorce de l'ananas, retirez la partie dure de la chair et coupez celle-ci en morceaux dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre, les dattes coupées en morceaux et la vanille. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des ananas à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter : 2 cl de Malibu ou 1/4 de cuillerée à café de poivre de Java en grains.

Vous pouvez remplacer la moitié des ananas par des bananes.

ANANAS
2005

Lemon curd

Pour 1 pot de 375 g

le jus de 3 citrons
le zeste de 1 citron
250 g de sucre semoule
50 g de beurre
3 œufs entiers
2 g d'agar-agar (gélatine bio) ou 2 feuilles de gélatine

Ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Plongez l'agar-agar ou la gélatine dans un bol d'eau froide.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, cassez les œufs, puis versez le sucre, le beurre en morceaux, le zeste et le jus des citrons. Ajoutez l'agar-agar ou la gélatine préalablement pressés et essorés. Mélangez.
Faites cuire à petit feu en mélangeant doucement au fouet pendant environ 5 minutes, jusqu'à épaississement.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Le lemon curd se conserve 1 semaine au frais.

Les plus de Sophie

Servez-vous du lemon curd pour remplir le fond de vos tartelettes sucrées.

Confiture de kiwi gold aux fraises et au miel

Pour 1 pot de 375 g

200 g de chair de kiwi gold (environ 3 kiwis)
100 g de fraises
75 g de sucre gélifiant
75 g de miel de lavande
1 cuillerée à café de gingembre frais râpé ou en poudre
le jus de 1/2 citron

Lavez et équeutez les fraises. Pelez les kiwis. Dans un saladier, coupez les fruits en morceaux. Ajoutez le jus de citron, le sucre et le miel. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Versez la préparation dans une sauteuse à revêtement antiadhésif sur feu vif. Ajoutez le gingembre. Laissez cuire pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises, ou le gingembre par de la vanille.

Confiture de rhubarbe à la réglisse

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de rhubarbe (environ 2 tiges de rhubarbe)
150 g de sucre gélifiant
3 g de bâton de réglisse
le jus de 1/2 citron

Coupez finement la réglisse à l'aide d'une paire de ciseaux. Ôtez les extrémités de la rhubarbe, effilez-la et coupez-la en morceaux d'environ 0,5 cm de côté. Versez le tout dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter au choix : 2 cuillerées à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, ou 2 pincées de gingembre en poudre.
Vous pouvez remplacer le jus de citron par celui de 1/2 orange.

Confiture de pastèque à l'orange

Pour 1 pot de 375 g

200 g de chair de pastèque (environ 2 tranches de pastèque)
50 g de pulpe de citron (environ 1 citron)
50 g de pulpe d'orange (environ 1 orange)
150 g de sucre gélifiant

Tout en recueillant le jus, pelez l'orange et le citron à vif en éliminant les membranes blanches et les pépins ; coupez la pulpe en morceaux. En recueillant également son jus, détaillez la chair de pastèque en morceaux et ôtez les pépins. Mettez le jus et les morceaux de fruits dans un saladier. Ajoutez le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Passez la préparation pendant 5 secondes dans un mixeur blender.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter 2 cl d'eau de fleur d'oranger.
Vous pouvez remplacer l'orange par des framboises.

Confiture de Noël

Pour 1 pot de 375 g

100 g de figues séchées, 50 g d'abricots secs
25 g de dattes dénoyautées, 25 g de pruneaux dénoyautés
25 g de raisins de Corinthe, 30 g de cerneaux de noix
150 g de sucre semoule, 3 pincées de quatre-épices
30 cl d'eau, les jus et zeste de 1 orange
le jus de 1 citron

Dans un saladier, coupez les figues, les abricots, les dattes et les pruneaux en morceaux à l'aide d'une paire de ciseaux. Ajoutez les raisins et les cerneaux de noix. Versez l'eau, le jus de citron, le jus et le zeste d'orange, le sucre et le quatre-épices. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu moyen pendant 25 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer. Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter 3 cl de Grand Marnier® ou de Cointreau.

Confiture figue-pêche au sauternes

Pour 1 pot de 375 g

150 g de chair de pêche jaune ou blanche (environ 2 pêches)
150 g de chair de figue (environ 4 figues)
150 g de sucre gélifiant
5 cl de sauternes

Pelez les pêches et les figues. Dénoyautez les pêches et coupez tous les fruits en morceaux dans un saladier. Ajoutez le sucre et le sauternes. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer les figues par du melon.

Confiture deux citrons

Pour 1 pot de 375 g

150 g de pulpe de citron jaune (environ 3 citrons)
150 g de pulpe de citron vert (environ 4 citrons)
200 g de sucre gélifiant
20 cl d'eau

Lavez les citrons. Coupez-les en fines tranches, en éliminant les pépins. Placez-les dans une casserole, ajoutez l'eau. Portez à ébullition, puis faites cuire durant 20 minutes à feu doux. Versez dans un saladier et laissez refroidir.
Ajoutez le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter au choix : 2 pincées de cannelle en poudre, 3 cl de rhum, ou 5 feuilles de menthe ciselées.

Confiture de poires au citron confit

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de poire Williams ou comice (environ 3 poires)
125 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pour le citron confit :
100 g de sucre semoule
1/2 citron
20 cl d'eau

Pelez et épépinez les poires. Coupez-les en morceaux dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Coupez le citron en petits morceaux. Ébouillantez-les pour les ramollir. Jetez l'eau. Recommencez deux fois l'opération. Faites-les cuire 45 minutes à feu doux dans le mélange sucre et eau, afin qu'ils deviennent translucides. Mettez au frais.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation à base de poires sur feu vif 5 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des poires à l'aide d'une fourchette et ajoutez le citron confit. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Pour la préparation du citron confit, vous pouvez, à la place des petits morceaux, utiliser le zeste du fruit que vous confirez de la même manière.
Vous pouvez aussi remplacer le citron par 1/2 orange ou 1/2 citron vert, en procédant de même manière.

Confiture pomme-banane à l'expresso

Pour 1 pot de 375 g

150 g de chair de pomme golden ou granny (environ 2 pommes)
150 g de chair de banane (environ 2 bananes)
5 cl de café expresso ou fort
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Pelez les bananes et les pommes. Épépinez les pommes, coupez les fruits en dés et mettez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre et le café. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le café par du thé de Ceylan très infusé, ou bien du thé aromatisé aux fruits ou au caramel.

Confiture de caramel aux pommes

Pour 1 pot de 375 g

250 g de chair de pomme (environ 3 pommes)
20 g de noix de pécan concassées
150 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe d'eau
le jus de 1 citron

Ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Épluchez et épépinez les pommes. Coupez-les en morceaux. Ajoutez le jus de citron. Mélangez.
Préparez le caramel : dans une casserole à revêtement antiadhésif, faites chauffer à feu vif le sucre et l'eau durant environ 3 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le mélange blondisse. Versez le caramel sur les pommes, ajoutez les morceaux de noix de pécan et mélangez.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 5 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des pommes à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer les noix de pécan au choix par des noisettes, des amandes, des pignons de pin ou des noix de Grenoble, et le jus de citron par 3 cl de manzana verde.

Confiture d'oranges au chocolat

Pour 1 pot de 375 g

250 g d'oranges entières (environ 3 oranges)
150 g de sucre gélifiant
20 g de chocolat noir
40 cl d'eau

Lavez les oranges. Coupez-les en fines tranches, en éliminant les pépins. Placez-les dans une casserole, ajoutez l'eau. Portez à ébullition, puis faites cuire durant 20 minutes à feu doux. Versez dans un saladier et laissez refroidir.
Ajoutez le sucre et le chocolat cassé en morceaux. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

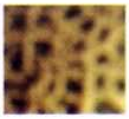
En fin de cuisson, vous pouvez ajouter 2 g d'orange confite coupée en morceaux.
Vous pouvez remplacer le chocolat noir par du chocolat au lait.

Confiture de melon au pastis

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de melon (environ 1 melon)
10 cl de pastis
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Ouvrez le melon, ôtez les graines, prélevez la chair et coupez-la en morceaux dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre et le pastis. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair du melon à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.



Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le pastis par 5 cl de muscat de Beaumes-de-Venise, de rhum ou de porto.

Confiture de cerises au gingembre et à l'anis

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de cerise burlat ou de griotte (environ 500 g de fruits)
1 pincée de gingembre en poudre
2 anis étoilés
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1/2 citron

Lavez, égouttez, équeutez et dénoyautez les cerises. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre, l'anis et le gingembre. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des cerises à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter 2 cl de pinot noir.

Confiture de papaye au gin

Pour 1 pot de 375 g

300 g de chair de papaye (environ 2 papayes)
3 cl de gin
150 g de sucre gélifiant
le jus de 1 citron vert

Coupez les papayes en deux, jetez les graines et évidez-les. Coupez la chair en morceaux dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre et le gin. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 6 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des papayes à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le gin par du rhum ou du Malibu.

Confiture de lait aux noisettes

Pour 1 pot de 375 g

1 boîte de lait concentré sucré de 400 g
10 g de noisettes

Mettez la boîte de lait concentré fermée dans une grande casserole et recouvrez-la complètement d'eau bouillante. Couvrez et laissez cuire pendant 2 heures à feu moyen. Enlevez la boîte de l'eau et laissez-la tiédir.
Ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Concassez les noisettes. Ouvrez la boîte et, dans un bol, mélangez la confiture de lait avec les morceaux de noisettes.
Remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer les noisettes par du pralin.

Confiture d'oranges au whisky

Pour 1 pot de 375 g

250 g d'oranges entières (environ 3 oranges)
2 cl de whisky
150 g de sucre gélifiant
40 cl d'eau

Lavez les oranges. Coupez-les en fines tranches, en éliminant les pépins. Placez-les dans une casserole, ajoutez l'eau. Portez à ébullition, puis faites cuire durant 20 minutes à feu doux. Versez dans un saladier et laissez refroidir.
Ajoutez le sucre et le whisky. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.
Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le whisky par du Cointreau, du Grand Marnier® ou du pinot noir.

Confiture exotique

Pour 1 pot de 375 g

70 g de chair de papaye (environ 1 papaye)
70 g de chair de goyave (environ 2 goyaves)
70 g de chair de litchi (environ 5 litchis)
70 g de chair de mangue (environ 1 mangue)
140 g de sucre gélifiant
5 g de noix de coco râpée
le jus de 1 citron vert

Coupez les papayes et les goyaves en deux, retirez les graines à l'aide d'une cuillère et évidez-les. Retirez la peau des litchis, fendez-les en deux et retirez le noyau. Pelez la mangue et détachez la chair du noyau en coupant des lamelles. Coupez tous les fruits en morceaux et versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, le sucre et la noix de coco. Mélangez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 8 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des fruits à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.

Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter 3 cl de Malibu.

Confiture de poires au caramel et au rhum

Pour 1 pot de 375 g

250 g de chair de poire Williams ou comice (environ 3 poires)
150 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe d'eau
le jus de 1/2 citron
2 cl de rhum

Ébouillantez le pot de confiture et son couvercle. Égouttez-les et retournez-les sur un torchon ou un papier essuie-tout.
Pelez et épépinez les poires. Coupez-les en morceaux et mettez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron et le rhum. Mélangez.
Préparez le caramel : dans une casserole à revêtement antiadhésif, faites chauffer à feu vif le sucre et l'eau durant environ 3 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le mélange blondisse. Versez le caramel sur les poires et mélangez.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites cuire la préparation sur feu vif pendant 5 minutes, en remuant souvent. Deux minutes avant la fin, écrasez la chair des poires à l'aide d'une fourchette. Il n'est pas nécessaire d'écumer.
Immédiatement après la cuisson, remplissez le pot à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Les plus de Sophie

Dans le saladier, vous pouvez ajouter : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, ou 1 gousse de vanille.
Vous pouvez remplacer la moitié des poires par de l'ananas, et le rhum par de l'eau-de-vie ou de la liqueur de poire.

Les *Compotes* classiques

Compote de rhubarbe

Pour 4 personnes

500 g de rhubarbe (environ 4 tiges de rhubarbe)
150 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillerées à soupe d'eau

Ôtez les extrémités de la rhubarbe, effilez-la et coupez-la en morceaux d'environ 0,5 cm de côté.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de rhubarbe, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec du munster, avec des laitages comme du fromage blanc, ou avec une salade de fraises et un peu de crème fraîche. Tiède, elle accompagnera un filet de poisson comme le saint-pierre. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter à la rhubarbe 1 pincée de gingembre en poudre.
Vous pouvez remplacer l'eau par du jus d'orange.

Compote de poires

Pour 4 personnes

4 poires Williams ou comice
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les poires, évidez-les et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de poire, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 8 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages comme du fromage blanc, ou accompagner du fromage de chèvre. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux poires 2 pincées de cardamome ou de cannelle.
Vous pouvez remplacer l'eau par 2 cl de vin rouge de Bourgogne ou de liqueur de poire.

Compote pomme-framboise

Pour 4 personnes

3 pommes golden, gala ou reinette
200 g de framboises
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de pomme, les framboises, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, passez-la pendant 5 secondes dans un mixeur blender. Versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages comme du fromage blanc ou bien nature, accompagnée de sablés. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées ou remplir des chaussons feuilletés.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits 5 g d'amandes effilées.
Vous pouvez remplacer l'eau par 2 cl de sirop de cassis ou de framboise.

Compote de cerises

Pour 4 personnes

800 g de cerises burlat ou de griottes
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Lavez, égouttez, équeutez et dénoyautez les cerises.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les cerises, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages comme du fromage blanc ou accompagner des magrets de canard. Elle est idéale aussi pour accompagner un quatre-quarts ou des madeleines.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux cerises au choix : 1 bâton de cannelle, 2 clous de girofle, ou 10 g d'amandes effilées.

Compote d'ananas

Pour 4 personnes

2 ananas victoria
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Enlevez l'écorce de l'ananas, ôtez la partie dure et coupez la chair en morceaux. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux d'ananas, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec du riz au lait ou un baba au rhum. Elle est idéale aussi avec des crêpes.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux ananas: 10 g de raisins de Corinthe, ou 10 g de noix de coco râpée.

Compote pêche-brugnon

Pour 4 personnes

3 pêches jaunes ou blanches
3 brugnons ou nectarines
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les pêches et les brugnons, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de pêche et de brugnon, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages, du riz au lait ou une glace à la vanille. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux pêches et aux brugnons: 10 g de pignons de pin ou 1 bâton de cannelle.

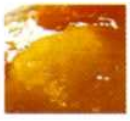
Compote d'abricots

Pour 4 personnes

600 g d'abricots
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Dans une passoire, rincez les abricots sous l'eau froide, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux d'abricot, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages, du riz au lait, des pancakes ou une brioche. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.



Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux abricots 10 g d'amandes effilées.
Vous pouvez remplacer l'eau par 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Compote de pommes

Pour 4 personnes

4 pommes golden, gala, ou reinette
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de pomme, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages comme du fromage blanc, ou bien tiède avec du gibier ou du boudin noir. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées ou remplir des chaussons feuilletés.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux pommes: 2 pincées de cannelle en poudre ou de gingembre, ou encore 5 g de raisins de Corinthe.
Vous pouvez remplacer l'eau par 2 cl de calvados, de cidre brut ou de manzana verde.

Compote de coings

Pour 4 personnes

3 coings
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
le jus de 1 citron ou de 1 orange
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les coings, coupez-les en quatre ou six quartiers selon leur grosseur, ôtez la partie dure du cœur et les pépins. Plongez les quartiers dans une casserole d'eau bouillante, maintenez-les 3 minutes dans l'eau en ébullition, puis égouttez-les dans une passoire. Coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de coing, les sucres, l'eau et le jus d'agrume. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 25 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages, des fromages italiens (provolone ou ricotta), ou encore du faisan.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux coings au choix : 10 g de noisettes ou de cerneaux de noix concassés, 1 pincée de cannelle ou de quatre-épices, ou 1 cuillerée à café de gingembre frais râpé.

Compote de figues

Pour 4 personnes

600 g de figues noires, violettes ou blanches
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillerées à soupe d'eau

Rincez les figues, retirez le pédoncule et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de figue, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec du fromage blanc, du foie gras ou du fromage de chèvre. Elle accompagne parfaitement le faisan ou les magrets de canard. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux figues au choix : 10 g de cerneaux de noix concassés, 1/2 cuillerée à café de genièvre en poudre, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, ou 1 gousse de vanille.

Compote de mirabelles

Pour 4 personnes

800 g de mirabelles
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Dans une passoire, rincez les mirabelles sous l'eau froide, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de mirabelle, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des petits-suisses, de la crème fraîche, de la glace à la vanille ou des sablés.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux mirabelles au choix : 10 g d'amandes effilées, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, ou 1 pincée de cardamome en poudre.

Compote pomme-banane

Pour 4 personnes

3 pommes golden, gala ou reinette
2 bananes
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les pommes et évidez-les. Pelez les bananes. Coupez les fruits en morceaux. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de pomme et de banane, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages comme du fromage blanc ou avec du foie gras. Tiède, elle accompagnera du veau ou des morceaux de lard grillés. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits 5 g de noix de coco râpée.
Vous pouvez remplacer l'eau par 2 cl de Malibu ou de manzana verde.

Compote deux prunes

Pour 4 personnes

8 quetsches
8 reines-claudes
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Dans une passoire, rincez les quetsches et les reines-claudes sous l'eau froide, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de fruits, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages, de la glace à la vanille ou du pain d'épice.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits au choix : 10 g d'amandes effilées, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, ou 1 gousse de vanille.
Vous pouvez remplacer l'eau par 2 cuillerées à soupe de rhum.

Compote pomme-poire caramélisée

Pour 4 personnes

3 poires Williams ou comice
3 pommes golden, gala ou reinette
150 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe d'eau
le jus de 1/2 citron

Pelez les poires et les pommes, évidez-les et coupez-les en morceaux. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron. Mélangez.
Préparez le caramel : dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites chauffer à feu vif le sucre et l'eau durant environ 3 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le mélange blondisse. Versez les morceaux de poire et de pomme dans le caramel et mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages comme du fromage blanc ou accompagner du fromage de chèvre. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits au choix : 1 pincée de muscade, 1 pincée de piment de Cayenne ou 3 brins de thym. Vous pouvez également ajouter au sucre et à l'eau du caramel 1 cuillerée à café de vinaigre de cidre.

Compote bébé

300 g d'abricots
250 g de framboises
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillerées à soupe d'eau

Dans une passoire, rincez les abricots sous l'eau froide, coupez-les en quatre et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux d'abricot, les framboises, le sucre et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, passez-la pendant 5 secondes dans un mixeur blender. Versez la compote dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des biscuits à la cuillère ou des petits-suisses.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Vous pouvez aussi la répartir dans des bacs à glaçons et la mettre au congélateur, ce qui vous permettra de l'utiliser au fur et à mesure des besoins de bébé.

Les plus de Sophie

Cette compote est parfaite pour les bébés de plus de 6 mois.
Vous pouvez remplacer les abricots et les framboises par les fruits de votre choix en procédant de la même manière. Rajoutez du sucre si nécessaire.
Attention aux fraises : les bébés y sont souvent allergiques. Attendez donc qu'ils aient atteint l'âge d'un an avant de leur en donner.

Compote de raisin

Pour 4 personnes

600 g de raisins blanc ou noir
100 g de sucre semoule
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Lavez et égrenez les grains de raisin. Coupez-les en deux et retirez les pépins à l'aide d'un petit trombone.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les grains de raisin, le sucre et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec du foie gras, du canard ou un fromage comme du camembert ou du chèvre.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez passer les raisins entiers dans un presse-purée et recueillir ainsi la pulpe de raisin sans la peau ni les pépins.
Vous pouvez ajouter aux raisins 10 g de cerneaux de noix concassés.
Vous pouvez remplacer l'eau par 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique.

Compote pêche-cassis

Pour 4 personnes

3 pêches jaunes ou blanches
250 g de cassis
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
4 cuillerées à soupe d'eau

Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Dans une passoire, rincez les cassis à l'eau froide.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de pêche, les cassis, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages ou des crêpes. Vous pouvez aussi confectionner une glace en la mélangeant avec un pot de yaourt. Elle peut également être servie avec du gibier.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits : 5 feuilles de menthe ciselées ou 1 cuillerée à café de grains de lavande.
Vous pouvez remplacer l'eau par de la manzana verde, ou bien du sirop de pêche ou de cassis.

Compote mangue-ananas

Pour 4 personnes

1 ananas victoria
1 mangue
120 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillerées à soupe d'eau

Enlevez l'écorce de l'ananas, ôtez la partie dure et coupez la chair en morceaux.
Pelez la mangue et détachez la chair du noyau en coupant des lamelles.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de mangue et d'ananas, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec un cake à la banane, du riz au lait, ou une glace à la noix de coco. Elle accompagnera également un rôti de porc, des cailles ou du jambon fumé.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, ou 10 g de noix de coco râpée.

Compote de fraises

Pour 4 personnes

500 g de fraises
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillerées à soupe d'eau

Lavez, égouttez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de fraise, les sucres et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des laitages, une omelette sucrée ou du pain perdu. Elle peut également se mélanger à une salade de fruits.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fraises au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 5 feuilles de menthe poivrée, 1 cuillerée à café de gingembre frais râpé, ou quelques grains de poivre Sarawak.

Compote de fruits en conserve

Pour 4 personnes

1 boîte 4/4 de macédoine de fruits
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillerées à soupe de sirop de la macédoine

Ouvrez et égouttez la boîte de macédoine de fruits, tout en recueillant le sirop.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de fruits, le sucre et 2 cuillerées à soupe de sirop. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 8 minutes en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec des bananes, du chocolat chaud et de la chantilly. Mélangée à du fromage blanc et de la crème fraîche, elle peut également servir de garniture à une charlotte.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits au choix : 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 gousse de vanille, 1 pincée de macis en poudre, 1 anis étoilé, ou 1 bâton de cannelle.

Les
Compotes
originales

Compote du vieux vigneron

Pour 4 personnes

3 poires Williams ou comice
2 pommes golden ou gala
2 pêches jaunes ou blanches
300 g de sucre
1 clou de girofle
1 bâton de cannelle
1 pincée de muscade
75 cl de vin rouge corsé (madiran)

Pelez les poires et les pommes, coupez-les en deux et évidez-les. Pelez les pêches, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez le vin rouge, le sucre et les épices. Mélangez. Ajoutez les morceaux de fruits et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez les fruits et le jus dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide, servie dans des coupes avec une boule de glace vanille.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le vin rouge par 75 cl de thé à la bergamote.

Compote d'agrumes au potiron et au miel

Pour 4 personnes

2 oranges
2 citrons
400 g de potiron
5 cuillerées à soupe de miel liquide
10 g de raisins de Corinthe ou blonds
3 cl de rhum brun

Mettez les raisins dans le rhum.
Retirez l'écorce du potiron et coupez la chair en cubes. Pelez les oranges et les citrons à vif en éliminant les membranes blanches et les pépins et coupez la pulpe en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les morceaux de fruits, le miel et les raisins avec le rhum. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Mélangez à cette compote 10 cl de crème liquide montée en chantilly et mettez au réfrigérateur : vous obtiendrez une délicieuse mousse.
Cette compote se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le rhum par 5 cl de lait de coco, et les raisins par 10 g de noix de pécan concassées.

Compote de mirabelles au gewurztraminer

Pour 4 personnes

800 g de mirabelles
2 cl de gewurztraminer
100 g de sucre semoule
5 g de beurre (facultatif)
5 feuilles d'estragon ciselées
4 cuillerées à soupe d'eau

Dans une passoire, rincez les mirabelles sous l'eau froide, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de mirabelle, le sucre, l'estragon, le gewurztraminer et l'eau. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster à l'intérieur d'un demi-melon. Elle peut également accompagner du porc, une pintade ou du foie gras frais poêlé.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer l'estragon par 1 cuillerée à café de grains de lavande.

Compote d'abricots à la créole

Pour 4 personnes

4 abricots
2 oranges
1 banane
1 ananas victoria
120 g de sucre
le jus de 1/2 citron
3 cl de Malibu

Dans une passoire, rincez les abricots sous l'eau froide, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Enlevez l'écorce de l'ananas, ôtez la partie dure et coupez la chair en morceaux. Pelez les oranges à vif en éliminant les membranes blanches et les pépins et coupez la pulpe en morceaux. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les morceaux de fruits, le sucre, le jus de citron et le Malibu. Laissez mijoter à feu doux pendant 11 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut servir à garnir des chaussons ou une galette feuilletée.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le Malibu par 5 cl de lait de coco.

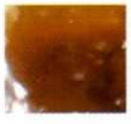
Compote de melon aux tomates cerises

Pour 4 personnes

1 melon
200 g de tomates cerises
120 g de sucre semoule
5 feuilles de basilic ciselées
4 cuillerées à soupe d'eau

Lavez et égouttez les tomates cerises. Coupez le melon en deux et retirez-en les graines. À l'aide d'une cuillère parisienne, formez des billes de melon (ou coupez la chair en morceaux).
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les tomates cerises, les billes de melon, le sucre et l'eau. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier et parsemez de basilic ciselé.

Cette compote peut se servir froide, accompagnée de toasts au jambon cru et d'une salade verte.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.



Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer l'eau par 2 cl de porto.

Compote de cerises au romarin

Pour 4 personnes

800 g de cerises burlat ou de griottes
5 g de beurre (facultatif)
5 cuillerées à soupe de miel liquide
1/2 cuillerée à café de romarin séché

Lavez, égouttez, équeutez et dénoyautez les cerises.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les cerises, le miel et le romarin. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut accompagner un lapin ou une pintade. Elle est idéale pour garnir un flan ou une préparation de clafoutis.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le romarin par 1 cuillerée à café de grains de lavande.

Compote figue-prune

Pour 4 personnes

8 figues noires, violettes ou blanches
5 quetsches ou reines-claudes
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
5 g de beurre (facultatif)
2 cl de liqueur de mirabelle ou de quetsche

Lavez et égouttez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Pelez les figues et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de fruits, les sucres et la liqueur. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster froide avec du fromage de chèvre.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer la liqueur par du banyuls ou de l'eau-de-vie.

Compote de vieux garçon

Pour 1 bocal en verre de 2 litres

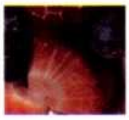
200 g de chair d'abricot (environ 3 abricots)
200 g de chair de pêche (environ 3 pêches)
200 g de chair de prune (environ 4 prunes)
200 g de chair de poire (environ 2 poires)
125 g de fraises, 125 g de cerises
125 g de framboises, 125 g de raisins
1,3 kg de sucre semoule, 1 gousse de vanille
1 l d'eau-de-vie à 40°

Dans une passoire, rincez les fraises et les cerises sous l'eau froide et équeutez-les. Triez les framboises. Rincez les abricots, les pêches et les prunes, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Pelez les poires, évidez-les et coupez-les en quatre. Lavez le raisin et égrenez-le.

Disposez harmonieusement tous les fruits dans le bocal, puis ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Couvrez le tout d'eau-de-vie. Ne mélangez à aucun moment le contenu du bocal.

Fermez le bocal soigneusement et placez-le au frais, à l'abri de la lumière, pendant au moins 2 mois avant de déguster.

Cette compote se déguste en digestif, à la fin d'un repas.



Les plus de Sophie

Cette compote peut se réaliser en plusieurs étapes. Tout au long de l'été, ajoutez tous les fruits que vous souhaitez sauf les exotiques (bananes, oranges, ananas. . .). Commencez en juin par les fraises, et finissez en septembre par le raisin. À chaque ajout de fruits dans le bocal, versez leur poids en sucre, couvrez d'eau-de-vie et refermez.

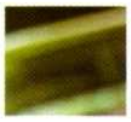
Compote de rhubarbe aux pommes

Pour 4 personnes

300 g de rhubarbe (environ 2 tiges)
3 pommes golden ou granny
120 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
le jus de 1 orange

Ôtez les extrémités de la rhubarbe, effilez-la et coupez-la en morceaux d'environ 0,5 cm de côté. Pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en dés.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de rhubarbe et de pomme, les sucres et le jus d'orange. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Mélangée à 3 feuilles de gélatine et 20 cl de crème liquide montée en chantilly, cette compote peut servir à garnir des mille-feuilles ou une charlotte. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.



Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits 10 g de cerneaux de noix concassés.
Vous pouvez remplacer le jus d'orange par 2 cuillerées à soupe de jus d'orange concentré surgelé, 2 cl de calvados ou de manzana verde, et la rhubarbe par des fraises.

Compote papaye-orange

Pour 4 personnes

1 papaye
2 oranges
120 g de sucre semoule
1 gousse de vanille

Coupez les papayes en deux, jetez les graines, évidez-les et coupez la chair en morceaux. Pelez les oranges à vif, en éliminant les membranes blanches et les pépins. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les morceaux de papaye et d'orange, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier. Retirez la gousse de vanille.

Cette compote peut servir à garnir un soufflé ou un crumble.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux fruits: le zeste de 1 citron vert ou jaune, ou 2 cl de rhum.
Vous pouvez remplacer la vanille par 1 bâton de cannelle.

Compote de melon caramélisé aux noisettes

Pour 4 personnes

1 melon
50 g de noisettes concassées
100 g de sucre semoule
5 g de beurre
10 cl d'eau

Coupez le melon en deux et retirez les graines. Coupez les demi-melons en tranches de 5 mm d'épaisseur et retirez l'écorce.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez le sucre, le beurre et l'eau. Au bout de 3 minutes de cuisson de ce sirop, ajoutez les tranches de melon dans la sauteuse, laissez-les cuire 5 minutes à feu doux de chaque côté, puis retirez-les.
Mettez les tranches de melon dans un saladier ou un compotier, nappez-les avec le reste du sirop et parsemez de noisettes.

Cette compote peut se servir en dessert accompagnée d'un sorbet melon.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez réaliser cette compote en mixant les melons avec les noisettes, avant de les ajouter au sirop.

Compote de mandarine aux épices

Pour 4 personnes

8 mandarines ou clémentines
120 g de sucre semoule
3 grains de poivre noir
1 pincée de muscade
1 anis étoilé
1 pincée de gingembre en poudre
1 baie de genièvre
le jus de 1/2 citron

Pelez les mandarines, séparez les quartiers, épépinez-les et retirez le maximum de membranes blanches adhérant à la pulpe. Laissez les quartiers de mandarine entiers. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les quartiers de mandarine, le sucre, le jus de citron et les épices. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut accompagner des pancakes ou des magrets de canard.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux mandarines 2 cl de Cointreau ou de Grand Marnier®.
Vous pouvez remplacer les mandarines par des oranges.

Compote de pêches de vigne au muscat

Pour 4 personnes

8 pêches de vigne
120 g de sucre semoule
2 pincées de cannelle en poudre
5 cl de muscat de Beaumes-de-Venise

Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, mettez les morceaux de pêche, le sucre, la cannelle et le muscat. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se servir froide avec une canette ou du lapin. Elle est idéale également en dessert, avec un sorbet pêche ou framboise.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux pêches de vigne 10 g de cédrat confit.
Vous pouvez remplacer le muscat par du champagne ou du sauternes.

Compote de pêches aux poires et au melon

Pour 4 personnes

3 pêches jaunes ou blanches
2 poires Williams ou comice
1 melon
100 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
5 cl d'eau
2 cl de rhum

Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Pelez les poires, évidez-les et coupez-les en morceaux. Coupez le melon en deux, retirez les graines, prélevez la chair et coupez-la en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, préparez un sirop avec le sucre, l'eau, la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur et le rhum. Au bout de 3 minutes, versez les morceaux de fruits et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se servir froide, en dessert, accompagnée de sablés.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer la vanille par quelques grains de cardamome et le rhum par du banyuls.

Compote d'orange à la menthe et au chocolat

Pour 4 personnes

5 oranges
100 g de sucre semoule
20 g de pépites de chocolat
8 feuilles de menthe ciselées

Tout en recueillant le jus, pelez les oranges à vif en éliminant les membranes blanches et les pépins et coupez la pulpe en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les morceaux d'orange, le sucre et le jus d'orange. Laissez mijoter à feu doux pendant 7 minutes, en remuant de temps en temps.
Retirez la sauteuse du feu et mettez les feuilles de menthe ciselées et les pépites de chocolat. Mélangez.
Versez dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se déguster avec des pancakes, ou des tranches de pain de campagne ou de brioche grillées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer la menthe par 1 pincée de cannelle en poudre, ou 1 tige de citronnelle finement hachée.

Oranges
Pépites

Compote de poires aux amandes et au porto

Pour 4 personnes

5 poires Williams ou comice
120 g de sucre semoule
20 g d'amandes effilées
5 g de beurre (facultatif)
2 cl de porto

Pelez les poires et évidez-les. Coupez-les en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les morceaux de poire, le sucre, les amandes, le beurre et le porto. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut se servir froide, en dessert, dans des verres à porto surmontée d'une boule de sorbet poire.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer les amandes par 20 g de copeaux de chocolat.

Compote d'ananas meringuée au rhum

Pour 4 personnes

2 ananas victoria, 60 g de sucre semoule
1 gousse de vanille, 2 cl de rhum

Pour la meringue
5 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
1 pincée de sel

Enlevez l'écorce des ananas, ôtez la partie dure et coupez la chair en morceaux.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les morceaux d'ananas, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et le rhum. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
Préparez la meringue en battant les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel et en ajoutant le sucre au fur et à mesure.
Étalez cette meringue sur la compote dans un moule à manqué et mettez au four 5 minutes sous le gril afin de la dorer.

Cette compote peut se servir en dessert accompagnée de glace à la vanille.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez meringuer ainsi toutes les compotes.

Compote de banane à la noix de coco

Pour 4 personnes

5 bananes
20 g de noix de coco râpée
120 g de sucre semoule
le jus de 1/2 citron

Pelez les bananes. Coupez-les en rondelles.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez les rondelles de banane, le sucre, le jus de citron et la noix de coco râpée. Laissez mijoter à feu doux pendant 6 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut servir à garnir un crumble ou un clafoutis. Elle est également délicieuse avec du fromage blanc. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Les plus de Sophie

Vous pouvez ajouter aux bananes au choix : 10 g de noix de pécan concassées, 10 g de raisins de Corinthe, ou 2 cl de Malibu.

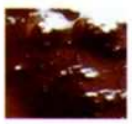
Compote de quetsches au gingembre

Pour 4 personnes

15 quetsches
120 g de sucre semoule
5 g de beurre (facultatif)
1 cuillerée à café de gingembre frais râpé ou en poudre

Dans une passoire, rincez les quetsches sous l'eau froide. Coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de quetsche, le sucre et le gingembre. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Quand la compote est cuite, versez-la dans un saladier ou un compotier.

Cette compote peut servir de garniture pour un crumble ou un far. Chaude, elle accompagnera un carré de porc rôti. Elle est idéale pour garnir le fond de vos tartes sucrées.
Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique.



Les plus de Sophie

Vous pouvez remplacer le gingembre par 10 g d'amandes en poudre.

Calendrier des fruits

Abricot : juin à août
Airelle : septembre à décembre
Ananas : toute l'année

Banane : toute l'année
Brugnon : juin à septembre

Cassis : juin, juillet
Cerise : juin, juillet
Châtaigne : octobre, novembre
Citron : novembre à mars
Citron vert : toute l'année
Citrouille : septembre à décembre
Clémentine : janvier, février
Coing : septembre, octobre

Figue : août à octobre
Fraise : juin
Fraise des bois : mai, juin
Framboise : juillet à septembre
Fruit de la passion : toute l'année

Goyave : toute l'année
Groseille : juillet, août
Groseille à maquereau : juillet, août

Kiwi : novembre à mai
Kiwi gold : juin à septembre

Litchi : toute l'année

Mandarine : janvier, février
Mangue : toute l'année
Marron : octobre, novembre
Melon : juin à septembre
Mirabelle : septembre
Mûre : août, septembre
Myrtille : août

Nectarine : juin à septembre

Orange : octobre à mars

Pamplemousse : août à avril
Papaye : toute l'année
Pastèque : juillet à septembre
Pêche : juin à septembre
Pêche de vigne : août, septembre
Poire : juillet à octobre
Pomme : toute l'année
Potiron : septembre à décembre

Quetsche : août, septembre

Raisin : août à novembre
Reine-claude : août, septembre
Rhubarbe : mai à juillet

Tomate cerise : août, septembre
Tomate verte : septembre

Les adresses de Sophie

Comptoir des confitures
Delphine Biche et Catherine Manoël
1, lot. des Castors
30270 Saint-Jean-du-Gard
Tél./Fax 04 66 85 37 80 (VPC)
Voici deux passionnées qui ne manquent pas d'idées! Le plus : la variété des confitures pour les plats salés.

Insolite et Tradition
Franck Johanny
Ruelle Saint-Nicolas
41270 Droué
Tél. 02 54 80 35 80
Fax 02 54 80 35 21 (VPC)
www.confiture.fr
Confitures d'hier et d'aujourd'hui.

Saveurs provençales
M. Stocker
1868, Les Calottes
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél. 06 60 50 01 00
Fax 04 90 38 92 53 (VPC)
Douze parfums originaux entre la compote et la confiture.

Confivin Paillard
Alain Paillard
22 bis, rue Henri-Warnier
51500 Taissy-près-Reims
Tél./Fax 03 26 97 84 29
Un des plus grand choix de confitures de vins avec plus de 80 appellations d'origine contrôlée (champagne, sauternes, meursault...). Bonnes idées cadeaux.

Confit d'oignons du domaine de Bordère
Nauwelaers et fils
Domaine de Bordère
11240 Alaigne
Tél. 04 68 69 12 91
Fax 04 68 69 12 85 (VPC)
www.domaine-de-bordere.com
D'excellents confits d'oignons à la noisette, aux lardons, aux citrons... accompagneront vos viandes et vos légumes. À découvrir d'urgence!

Saveurs du monde
Alexandra et David
42, rue Édouard Vaillant
95600 Eaubonne
Tél. 01 34 27 95 84 (VPC)
Plus de 120 épices et mélanges spéciaux du monde entier, et le sourire en plus!

Les Biscuits de Lorris
Benoît Molin
La Ferme de Lorris
Route de la cour Marigny
45260 Lorris
Tél. 02 38 94 82 55
Fax 02 38 92 30 41 (VPC)
Découvrez les biscuits de Benoît, un ancien de chez Lenôtre. Ils sont tout simplement délicieux. Arrêtez-vous aussi à la ferme pour déguster les produits maison cuits dans les fours à bois. Ambiance garantie!

I.D. Fruit Plus
Jean-Yves Cadalen
Le Prégay
47800 Allemans-du-Dropt
Tél. 05 53 20 22 20
Fax 05 53 20 25 40
Pour ses excellents fruits secs et moelleux. Rare!

Tous mes remerciements

aux boutiques qui nous ont gentiment permis de photographier leurs accessoires :

Anne Maisonneuve, BHV, Dîners en Ville, Graine d'Intérieur, Jeannine Cros,
Le Comptoir de Famille, Le Pélican, Luka Luna, Magna Carta, Marie-Papier,
Mokuba, Pain d'épices, Peau d'Âne, Sentou Galerie, Un Jardin en Plus,
Yves Deshoulières.

Achevé d'imprimer en octobre 2004
pour le compte de France Loisirs
123, bd de Grenelle, 75015 Paris
N° d'édition 41620 / N° d'impression P 67596
Dépôt légal, mai 2003
Imprimé en France

Confitures et compotes de **Sophie**

Après les bonheurs des cakes et des crêpes, Sophie nous revient avec des confitures et des compotes. Voici 80 recettes, des plus classiques (fruits rouges, agrumes) aux plus originales qui mêlent habilement les saveurs des fruits aux épices ou aux alcools. Il en est de même pour les compotes. Oublions vite les grosses bassines de nos grands-mères, Sophie nous propose de varier les plaisirs en préparant de petites quantités (ingrédients à partir d'un pot) et toujours avec les clés de son succès : simplicité et facilité d'exécution. Sophie nous guide dans le choix des fruits, la mise en pots et leur décoration. Découvrez la compote du vieux garçon, celle à l'orange avec du chocolat et de la menthe ou encore la confiture de melon au pastis, ou de caramel et pommes. En un mot comme en cent, prenez plaisir à cuisiner avec Sophie, et régalez-vous !

Conception graphique : Stéphanie Roujol
ISBN 2-7441-6284-1

870342