

Comment réussir les confitures maison ?

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Faire ses confitures maison permet d'avoir des confitures souvent délicieuses vu la fraîcheur et qualité des fruits, de créer des mélanges et de les faire à sa convenance (avec morceaux par exemple).

J'en fais énormément alors que j'en mange très peu mais je les offre souvent et mes amis adorent.

Tout le monde sait que je ne jette jamais rien alors lorsque la saison des fruits bat son plein et que tout le monde ne sait plus quoi faire de ses fruits, je transforme tout ça en confiture. Mon chéri a aussi quelques fruitiers et j'en profite. Enfin j'achète des abricots en provenance directe de petits producteurs de Valence (un régal) via ma soeur.

Mes astuces :

Faire ses confitures demande du temps : cueillir ses fruits, les préparer, laver les pots, cuire et mettre en pot. En règle générale prévoir 1 à 2h pour des confitures sans macération.

Il faut récupérer tout au long de l'année des pots qui pourraient servir pour mettre les confitures dedans. Bien les laver (les couvercles en métal aussi), enlever les étiquettes et les stocker. Personnellement comme j'offre beaucoup mes confitures, je préfère avoir des pots plus petits pour avoir une farandole de parfum ! J'en ai acheté à petits prix sur ce site français Findapack.

Choisir des fruits bien mûrs de pleine saison. Ne pas mettre de fruits abîmés ou pourris. Les cuisiner le plus rapidement possible après la cueillette.

Avoir un minimum de matériel avec une grande casserole haute et large (car la confiture monte beaucoup quand elle cuit) et ne pas oublier une grande cuillère en bois car il faut beaucoup mélanger !

Il faut aussi une louche assez petite pour remplir facilement tous les pots, une éponge pour essuyer le contour des pots et une manique pour bien tenir le pot qui devient vite très chaud ! J'utilise presque exclusivement du sucre avec un gélifiant type Gelsuc ou Confisuc. C'est très rapide à faire et cela garde le goût des fruits !! Il faut juste repérer le moment de l'ébullition pour compter 5 ou 7 minutes de cuisson comme indiquer sur les paquets. Bien respecter ces durées même si votre confiture vous paraît encore bien liquide ! Cela épaissira bien après normalement...

Je réserve le sucre cristal pour certaines recettes qui nécessitent de faire macérer par exemple...

Ne pas faire plus de 2-3kg de confiture à chaque fois (sucre compris).

Prévoir enfin une jolie étiquette avec la composition de la confiture et la date. Si vous achetez les paquets de sucre par 3, il y a souvent des étiquettes autocollantes offertes avec. Sinon, on peut aussi en créer grâce à des sites.



Préparation :

Choisir vos pots vides. Nettoyer en toujours plus car c'est difficile d'évaluer la quantité nécessaire. Une petite idée quand même avec un pot normal type Bonne maman qui fait environ 350 à 400g. Donc pour 2kg de confiture finie, il faut 5 ou 6 pots de ce type. Les faire tremper dans une bassine d'eau très chaude. Bien les rincer, les laisser s'égoutter tête en bas sur un torchon. Bien nettoyer l'intérieur du couvercle et laisser sécher. Rassembler chaque pot avec son couvercle et bien vérifier qu'il se visse fermement. Préparer les fruits en pelant, enlevant les pépins ou noyaux...

Si vous voulez garder des morceaux, couper vos fruits en petits morceaux.

Si vous voulez une confiture lisse, il faudra en plus mixer les fruits avec un presse-purée par exemple avant la cuisson ou après. Cela dépendra du fruit utilisé. Si vous le faites après cuisson, il faudra être rapide car la confiture doit être très très chaude lorsqu'elle est mise en pot.

Peser vos fruits prêts. Normalement, il faut mettre la même quantité de sucre. Moi, j'en mets toujours 20% de moins et mes confitures se conservent très bien. Par exemple, pour 1kg200 de fruits prêts, je ne mets que 1kg de sucre.

Mettre le sucre et les fruits dans la "bassine" à confiture. Bien mélanger. En fonction des fruits, cela peut paraître plus ou moins épais mais en cuisant, cela devient tout le temps liquide !

J'ajoute souvent de l'alcool ou un autre ingrédient dedans comme du rhum, du kirsch, des amandes, des noix, des noisettes... Laisser parler votre imagination !

Faire chauffer l'ensemble à feu vif en mélangeant tout le temps !

Attention, pour atteindre l'ébullition, cela peut prendre quelques dizaines de minutes en fonction des fruits.

Quand la confiture a de gros bouillons ou commence à monter, il est temps de surveiller les minutes. Suivre alors les indications notées sur l'emballage. En général entre 5 et 7 minutes. Bien respecter ceci sinon la confiture sera béton ! En cas de fruits ayant beaucoup d'eau (cerises par exemple) on peut ajouter 30 secondes.

Mettre immédiatement en bocaux. Bien remplir le pot. Nettoyer le bord si la confiture a coulé afin de ne pas faire rentrer d'air après.

Il peut y avoir de l'écume que certains enlèvent. Moi je la laisse toujours sinon il faut utiliser l'écumoire.

Bien fermer le couvercle et renverser le pot immédiatement : cela stérilise le pot et permet une longue conservation (j'ai des confitures de 3-4 ans). On peut toutefois conserver les confitures avec d'autres techniques mais je les trouve plus pénibles à mettre en oeuvre et plus onéreuses.

Laisser le pot renversé la nuit. Revenu à l'endroit, on peut alors le décorer avec l'étiquette choisie.

A stocker et conserver à l'abri de la lumière et au frais.

Déguster nature, comme coulis ou avec des crêpes bien sûr.

Idées de confitures que j'ai toutes déjà réalisées :

- * abricots, amandes
- * abricots, amandes, vanille, rhum blanc
- * abricots, noisettes
- * abricots, pralin
- * abricots, vanille
- * cerises
- * cerises, citron vert
- * cerises, kirsch
- * cerises mixées, rhum blanc
- * cerises, noisettes, rhum blanc
- * cerises, rhum arrangé cerises
- * châtaignes, vanille
- * châtaignes, vanille, rhum blanc
- * coings, vanille
- * figues, noisettes, rhum blanc
- * fraises, fraises des bois
- * fraises, vanille, rhum blanc
- * gelée à la menthe
- * kiwanos, rhum blanc
- * kiwis, citron
- * mirabelles, cannelle
- * mirabelles, vanille
- * myrtilles sauvages
- * oranges amères, citron, whisky
- * pastèque, citron vert, orange
- * patates douces roses, vanille, cannelle, muscade
- * pêches de vigne, amandes, rhum blanc
- * pêches jaunes, écorce d'orange confite d'Apt, fine du Bugey
- * pêches, abricots, poires
- * pêches, abricots, amandes, rhum blanc
- * pommes, vanille, cannelle, calvados
- * poires, gingembre
- * poires mixées
- * poires, noisettes, vanille
- * poires, noisettes, gnole de poires
- * poires, noix, gnole de poires
- * poires, noix, rhum blanc
- * poires, noix, vanille
- * quetsches, rhum blanc
- * rhubarbe, vanille, gingembre, citron, rhum blanc
- * vin blanc moëlleux, safran