

Confiture de mûres, verveine

C'est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Confitures de mûres et verveine

Ingrédients :

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d'un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.



Versez tous les ingrédients sauf l'arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.



Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

Lemon curd et orange curd

Vous connaissez tous le lemon curd, cette délicieuse crème au citron d'origine anglaise. N'hésitez plus à la faire vous même: elle est tellement meilleure que celles que vous trouverez dans le commerce! Je vous en propose deux versions : la classique au citron mais aussi une à l'orange pour changer un peu. Contrairement à une confiture, ces curds ne se conservent que quelques jours car ils contiennent des œufs. Vous pourrez les utiliser comme garnitures pour vos tartes au citron ou gâteaux, dans vos yaourts, en tartine au goûter ou petit déjeuner, dans vos salades de fruits etc... Voyez en fin d'article les superbes tartes ou entremets réalisés à partir de ces lemon ou orange curd dont je vous dévoilerai bientôt les secrets de réalisation.



Lemon curd et Orange curd

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc



Ingrédients

Pour l'orange curd:

- 1 ou 2 oranges non traitées: il vous faudra 150 g de jus d'orange et vous utiliserez également les zestes.
- 170 g de sucre en poudre
- 80 g de confiture de mandarine: je ne saurais trop vous conseiller celle de la confiserie Florian qui est la meilleure que j'ai jamais mangée. Vous pouvez l'acheter sur leur site Internet et les pots ne sont pas en verre donc pas de casse dans les envois! Pour la confiserie Florian cliquer [ici](#).
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour mélanger jaune et blanc
- 2 g de gélatine



Ingrédients

Préparation

Le principe de préparation est identique pour les deux recettes. Attention la dose de sucre n'est pas la même pour les deux recettes puisque je remplace 80 g de sucre par la confiture de mandarine dans l'Orange curd.

- **Seulement pour l'orange curd:** mettez la feuille de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir la feuille.



Faire tremper la gélatine

- Zestez les agrumes avec une râpe fine au dessus d'une casserole: deux citrons jaunes et un citron vert pour le lemon curd ou une orange pour l'orange curd.



Zestez l'orange



Zestez les citrons

- Pressez les agrumes (150 g de jus de citron pour le lemon curd ou 150 g de jus d'orange pour l'orange curd) et versez le jus dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.



Pressez l'orange ou les citrons

- Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Pour l'Orange curd ajoutez en plus les 80 g de confiture de mandarine. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu. Ajoutez alors la feuille de gélatine essorée (**pour l'orange curd seulement**). Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.



Ajoutez la gélatine en fin de cuisson et mixez

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant.



Lemon curd et orange curd

Et voici quelques réalisations réalisées avec le lemon curd ou l'orange curd: ma tarte au citron et mon entremet orangette dont je vous communiquerai bientôt les recettes...



Ma tarte au citron



Entremet chocolat façon Orangette

Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrmente également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos crudités), accompagne gaiement un foie gras ou un pâté.



Gelée de citron à la verveine

Ingrédients :

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)

- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel:

- un thermomètre de cuisson

Préparation:

- Taillez les 3 citrons en petits dés.



Coupez les citrons en petits cubes

- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.



Pressez le jus du citron

- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La

cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.



Versez le jus dans un casserole avec les dés de citrons

- Ajoutez alors le sucre et l'eau.



Ajoutez alors le sucre et l'eau.

- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.



Cuire à 102 °

- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.



Filtrez alors au travers d'une passoire fine

- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).



Gelée de citron à la

verveine

Et voici un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Pour la recette cliquez [ici](#)



Emission « C'est au programme » : tarte ananas mangue chantilly amande

Lors de l'émission « C'est au programme » vous avez pu voir qu'en plus de la recette salée (Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise), j'avais préparé un dessert.

C'est une petite tartelette que j'aime beaucoup car elle est rapide à faire: donc très pratique quand on a des invités surprises! De plus elle remporte beaucoup de succès: bien qu'avec une base classique de sablés et de confiture, son originalité est en grande partie due à la chantilly parfumée à

l'amande. Il ne me restait plus aucun sablés, ni confiture ni chantilly en sortant du plateau de France 2, bien que j'en avais préparé bien plus que mes trois assiettes!

N'hésitez pas à préparer des sablés en avance: ils se conservent parfaitement bien leur croquant plusieurs jours dans une boîte hermétique. Par gourmandise j'en ai toujours en réserve! Quant à la confiture on en a toujours dans son placard mais elle est bien meilleure lorsqu'on la prépare soit même...Celle utilisée dans la recette apporte un juste équilibre entre la douceur de la chantilly et l'acidité des fruits exotiques.



Tartelettes ananas mange,
chantilly amande

Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto (la marque Monin est une très bonne marque de sirop,; si vous avez l'opportunité de la trouver n'hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide



Ingédients pour la chantilly

2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



3/Pour la confiture

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille

- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.



Préparation:

1/Pour la chantilly

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

2/Pour les sablés (ou palets bretons)

Je vous conseille de faire de petits sablés format « bouchée ». Si vous les faites trop gros il sera difficile de les couper avec des couverts, la pâte sablé des palets bretons étant à la fois plus dure et plus friable qu'une pâte sablée ou brisée traditionnelle.

Retrouvez la recette sur le blog en cliquant [ici](#)

3/Pour la confiture

Retrouvez la recette sur le blog en [cliquant ici](#)

Dressage:

- Disposez trois sablés sur l'assiette (plus si vous êtes gourmands!).



Disposez trois sablés sur l'assiette

- Recouvrez chaque sablé de confiture.



Un peu de confiture sur chaque sablé...

- Terminez avec la chantilly.



Terminez avec la chantilly.

Et voilà:c'est tout simple et tellement bon!

Ma confiture inattendue

Comme beaucoup d'entre nous j'ai de mauvais souvenirs de cantine en ce qui concerne la betterave. Cependant bien cuisinée c'est une racine qui peut se travailler de bien des manières et qui réserve de très bonne surprises.

Je me suis donc demandé pourquoi ne pas la cuisiner sucrée. C'est comme cela que cette confiture insolite a vu le jour. Et je dois dire que j'ai eu le privilège de la faire goûter à Christophe Michalak qui a trouvé le mélange étonnamment savoureux et très bien équilibré! Donc n'hésitez plus et essayez la!

Petit jeu amusant: faites la goûter à vos amis sans leur dévoiler les éléments de cette confiture. Demandez leur de retrouver les ingrédients qui la compose: vous serez très étonnés des réponses qui vous seront données...



Confiture inattendue

Ingrédients :

- 400 g de betteraves cuites
- 100 g de framboises
- 6 grosses fraises
- un jus d'orange et le zeste de cette même orange (attention: ils ne figurent pas sur la photo des ingrédients... petit oubli!)
- une gousse de vanille
- Sucre gélifiant : vous devez peser tous les éléments ci dessus; le poids de sucre sera égal à la moitié de ces éléments. Exemple: pour un kilo de fruits il faut 500 gr de sucre.
- Pectine: un sachet à doser en fonction du poids des fruits (voir les recommandations sur votre paquet: en général un sachet pour 1 kg de fruits).



Ingrédients

Préparation :

- Commencez par fendre la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec un petit couteau. Réservez à la fois les grains et la gousse.



- Lavez et équeutez les fraises. Réservez.



- Zestez l'orange. Vous devez la zester avant de la couper en deux pour en extraire le jus: si vous faites l'inverse vous aurez du mal à la zester.



Zestez l'orange

- Coupez l'orange en deux et pressez la pour en extraire le jus.
- Coupez les betteraves en petits morceaux. Attention les betteraves contiennent un colorant puissant : donc un tablier et des gants sont recommandés!



Découpez les betteraves

- Dans une casserole versez les betteraves, les framboises, les fraises, le sucre et la pectine.



Fraises, framboise,
betteraves et sucre

- Rajoutez le zeste de l'orange.



Ajoutez le zeste de l'orange

- Puis les grains et la gousse de vanille.



Puis les grains de vanille
et la gousse

- Et enfin le jus d'orange.



Et pour finir le jus de
l'orange

- Cuire à feu moyen 30 mn. Puis en fin de cuisson, portez à ébullition 2 à 3 minutes. Je préfère les confitures sans morceaux donc je mixe cette préparation après cuisson et je la filtre pour ôter les petits graines des fraises.



Fin de cuisson

- Versez dans les bocaux de conserves que vous aurez ébouillantés auparavant et réservez. Votre confiture est prête.



Remplir les pots de confitures

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

1 /La pectine

La pectine...c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou

moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (préférez alors les pommes et les coings qui n'ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

2/ Le sucre

Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr à 500 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.

Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié et de la pectine: en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.

N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avant utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Confiture exotique au parfum de fraise

Cette confiture acidulée aux fruits exotiques est adoucie par la fraise qui se marie à merveille avec la mangue et l'ananas.

D'autre part n'oubliez pas que faire sa confiture est un jeu d'enfant. Il serait dommage de s'en priver, plutôt que d'acheter des confitures du commerce pour lesquelles on vous fait payer l'eau et le sucre au prix des fruits! Sans compter les colorants et autres conservateurs.



Confiture exotique au parfum de fraise

Ingrédients :

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille
- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.



ingrédients

Matériel :

- un faitout
- des pots à confiture ou bocaux de conserve que vous aurez préalablement ébouillantés
- un mixeur
- une petite râpe



râpe

microplane

Préparation:

Commencez par découper l'ananas.

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l'ananas.



- Coupez les cotés de l'ananas de manière à ôter la peau en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de cette dernière.



- Coupez ensuite les côtés de l'ananas en prenant soin d'ôter le centre de celui ci qui est dur et très filandreux. Puis détaillez en cubes. Réservez.



Détaillez l'ananas en cubes

- Épluchez la mangue avec un éplucheur.



Épluchez la mangue

- Puis détaillez la en morceaux: commencez par les cotés en longeant le noyau central puis détaillez les tranches obtenues en dés. Réservez.



Coupez la mangue en cubes

- Équeutez les fraises. Réservez.



Équeutez les fraises

- Coupez la gousse de vanille en deux à l'aide d'un petit couteau et grattez chaque côté pour récupérer les graines. Réservez graines et gousse ouverte.



gratter la gousse de vanille

- Râpez le citron vert avec une petite râpe et pressez le pour en extraire le jus. Réservez.



Râpez l'écorce du citron vert

- Dans un grand faitout versez l'ensemble des fruits (ananas, mangue, fraises, jus de citron vert, zestes de citron vert, grains de vanille et la gousse de vanille ouverte) que vous aurez pesés au préalable. Ajoutez le sucre dont la quantité dépendra du poids des fruits (400g de sucre pour un kilo de fruits épluchés). Puis rajoutez la cuillerée de pectine en poudre.



Pesez vos fruits et ajoutez le sucre en fonction du poids



Ajoutez sucre et pectine

- Faire cuire à feu doux pendant 45 mn. Laissez un peu refroidir (cela vous évitera de vous brûler en manipulant la compotée de fruit bouillante).



La cuisson est terminée

- Versez dans le mixeur et mixez la préparation en ayant ôté au préalable la gousse de vanille. Cette opération n'est pas indispensable: personnellement je préfère des confitures onctueuses donc je les passe au mixeur. Mais si vous préférez avoir des morceaux je vous conseille de couper vos fruits en tous petits dés lors de la découpe et de ne pas mixer la préparation. Vous pouvez également en mixer la moitié et la mélanger aux petits dés de l'autre moitié: tout dépend de votre goût!
- Versez dans les bocaux de conserves et réservez. Votre confiture est prête. C'est tout simple et tellement plus

savoureux!



Les petits pots de confiture...

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

▪ 1 /La pectine

La pectine...c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (pré ferez alors les pommes et les coings qui n'ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

- N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

▪ **2/ Le sucre**

- Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.
- Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié (spécial confiture): en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.
- N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avant utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.