LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Confitures, Gelées & Marmelades

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi35**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Confitures de Fruits Rouges et Baies

1. confiture de fraises à l'ancienne
2. confiture de framboises au naturel
3. confiture de cerises noires de Montmorency
4. confiture de groseilles rouges à l'ancienne
5. confiture de cassis de Bourgogne
6. confiture de myrtilles des Vosges
7. confiture de mûres sauvages au citron
8. confiture de fraises à la vanille de Bourbon
9. confiture de cerises griottes au kirsch
10. confiture de framboise et rhubarbe
11. confiture de fraises et fleur d'oranger
12. confiture de cassis et groseilles mélangés
13. confiture de quatre fruits rouges

Chapitre 2 — Chapitre II — Confitures de Fruits d'Été

1. confiture d'abricots à l'ancienne
2. confiture de pêches blanches à la vanille
3. confiture de prunes d'Ente d'Agen
4. confiture de mirabelles de Lorraine
5. confiture de reines-claudes de Verdun
6. confiture de figues fraîches au citron
7. confiture de nectarines à l'amande amère
8. confiture d'abricots à la lavande de Provence
9. confiture de pêches de vigne au romarin
10. confiture de prunes rouges à la cannelle
11. confiture de figues violettes au miel de thym
12. confiture de melon muscat au citron

Chapitre 3 — Chapitre III — Confitures de Fruits d'Automne et d'Hiver

1. confiture de coings à l'ancienne
2. confiture de pommes à la cannelle et au citron
3. confiture de poires williams à la vanille
4. confiture de châtaignes au rhum
5. confiture d'oranges amères de Séville
6. confiture de clémentines corses au cointreau
7. confiture de citrons de Menton en tranches
8. confiture de tomates vertes à la vanille
9. confiture de potiron épicé au gingembre
10. confiture de noix vertes au miel
11. confiture de rhubarbe à la rose
12. confiture d'argousier au citron

Chapitre 4 — Chapitre IV — Gelées de Fruits et de Fleurs

1. gelée de groseilles rouges classique
2. gelée de coings à l'ancienne
3. gelée de pommes à la cannelle
4. gelée de cassis de Bourgogne
5. gelée de mûres sauvages
6. gelée de fleurs de sureau
7. gelée de rose de Damas
8. gelée de coings et vanille
9. gelée de groseilles à maquereau
10. gelée de framboises à la menthe
11. gelée de coings et citron de Menton
12. gelée de pommes et géranium rosat

Chapitre 5 — Chapitre V — Marmelades d'Agrumes

1. marmelade d'oranges amères de Séville
2. marmelade de citrons à l'anglaise
3. marmelade de pamplemousse à la vanille
4. marmelade de clémentines corses
5. marmelade d'oranges douces et gingembre
6. marmelade de citrons verts au rhum
7. marmelade de bergamote de Calabre
8. marmelade d'agrumes mélangés
9. marmelade de kumquats au cognac
10. marmelade d'oranges sanguines
11. marmelade de citron et fleur d'oranger
12. marmelade de coings et orange

Chapitre 6 — Chapitre VI — Pâtes de Fruits et Confiseries

1. pâte de coings à l'ancienne
2. pâte de figues sèches aux épices
3. pâte de framboises au sucre
4. pâte de coings et amandes de Provence
5. pâte d'abricots confits dorée
6. pâte de cerises à la rose
7. pâte de myrtilles et cassis
8. pâte de coings au calvados
9. pâte de prunes d'Ente séchées
10. pâte de fraises à la vanille
11. pâte d'oranges confites aux épices
12. pâte de châtaignes à la vanille

Chapitre 7 — Chapitre VII — Fruits au Sirop en Bocaux

1. cerises au sirop léger classique
2. abricots entiers au sirop à la vanille
3. pêches entières au sirop de laurier
4. poires williams au sirop de cannelle
5. prunes mirabelles entières au sirop
6. framboises au sirop à froid
7. griottes au sirop de kirsch
8. figues fraîches au sirop de miel
9. clémentines entières au sirop
10. reines-claudes entières au sirop
11. fraises des bois au sirop de rose
12. coings pochés au sirop de vanille
13. myrtilles au sirop léger

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Fruits à l'Alcool et Conserves Festives

1. cerises à l'eau-de-vie classique
2. prunes au cognac à l'ancienne
3. abricots à l'armagnac
4. pêches blanches à l'eau-de-vie de Provence
5. reines-claudes entières à l'eau-de-vie
6. cerises griottes au kirsch
7. figues fraîches à l'eau-de-vie de figue
8. mirabelles à l'eau-de-vie de Lorraine
9. framboises à l'alcool de framboise sauvage
10. myrtilles à l'eau-de-vie de genièvre
11. poires williams à l'eau-de-vie de poire
12. oranges amères confites au Grand Marnier
13. griottes au marasquin à l'ancienne
14. bocal de fruits mélangés au rhum vieux

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Les origines : sucre, fruit et feu

La confiture, au sens moderne du terme — fruit cuit avec du sucre jusqu’à consistance épaisse — n’existe en France qu’à partir du moment où le sucre de canne devient accessible, c’est-à-dire au cours du XVIe siècle. Avant cette époque, les conserves de fruits étaient réalisées au miel, à la mélasse ou au vinaigre, et relevaient davantage de la pharmacopée que de la cuisine de plaisir. L’Ouverture de Cuisine de Lancelot de Casteau (1604) est l’un des premiers ouvrages à décrire des confitures de fruits cuites au sucre — des confitures de cerises, de roses et de coings — avec des recettes qui se rapprocheraient encore de nos préparations actuelles.

Le tournant décisif est la colonisation des Antilles par la France au XVIIe siècle. L’afflux de sucre de canne en provenance de la Martinique et de la Guadeloupe fait chuter les prix et démocratise un ingrédient jusque-là réservé aux apothicaires et aux tables royales. Dès le début du XVIIIe siècle, les manuels de cuisine bourgeoise intègrent des chapitres entiers consacrés aux confitures. Menon, dans La Cuisinière Bourgeoise (1746), distingue déjà les confitures sèches — ce que nous appelons aujourd’hui les pâtes de fruits — des confitures liquides, et recommande pour les premières une double cuisson avec un séchage au four.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La marmelade : une spécialité anglaise d'origine française

La marmelade d'oranges amères doit son nom au portugais marmelada, désignant à l'origine une confiture de coings (marmelo). Elle fut introduite en Grande-Bretagne par les marchands portugais au XVIe siècle, et c'est en Écosse qu'elle prit sa forme définitive, à base d'oranges amères de Séville, au début du XVIIIe siècle. La marmelade de Dundee — épaisse, foncée, avec des zestes entiers — est documentée depuis 1797, date à laquelle James Keiller mit en production industrielle la recette familiale.

En France, la marmelade d'oranges ne connut pas la même popularité populaire, demeurant davantage une préparation de confiturerie professionnelle. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), en propose une version élaborée à base d'oranges de Portugal — les oranges amères de Séville n'étant pas encore courantes en France à cette époque. C'est Escoffier qui généralise la technique de la marmelade d'agrumes à l'orange amère, décrivant le blanchiment préalable des zestes pour réduire leur amertume, et la double cuisson du jus avec la pulpe et les zestes pour homogénéiser la consistance.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les fruits à l'alcool : une tradition de garde et de fête

La conservation des fruits dans l'alcool est l'une des plus anciennes techniques de garde de la gastronomie française. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), décrit des cerises à l'eau-de-vie et des abricots au cognac avec une précision technique remarquable : les fruits doivent être mûrs à point mais encore fermes, l'alcool doit titrer au moins 40 % pour assurer la conservation, et le sirop de sucre ajouté doit être froid avant d'être versé sur les fruits pour éviter de les cuire. Ces conserves étaient, dans la cuisine bourgeoise française du XIXe siècle, des préparations d'été destinées aux agapes de fin d'année — on ouvrait les bocaux à Noël ou au Nouvel An.

Curnonsky, dans Cuisine et Vins de France (1953), consacre un chapitre aux conserves de fruits à l'alcool et les range parmi «les plus nobles occupations de la cave française», aux côtés des ratafias et des vins de fruits. Il distingue les fruits à cru — mis directement dans l'alcool sans sirop, technique réservée aux framboises et aux myrtilles — des fruits au sirop — abricots, pêches, poires — où la douceur du sirop équilibre la puissance de l'alcool.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi35-001. confiture de fraises à l'ancienne

Confiserie | Difficulté : Moyenne | Préparation : 30 min | Macération : 12 h | Cuisson : 30 min | Pour 4 pots de 250 g

Ingrédients : 1 kg de fraises mûres à point (Gariguette ou Ciflorette de préférence), 800 g de sucre cristallisé, jus d'un citron.

Préparation : Équeuter les fraises, les rincer rapidement sans les laisser tremper, les éponger sur un linge. Les couper en deux si elles sont grosses. Les disposer en couches dans une bassine en cuivre ou une cocotte large, en alternant avec le sucre. Arroser du jus de citron. Couvrir d'un linge et laisser macérer douze heures au frais : le sucre fond en attirant l'eau des fruits et forme un sirop naturel. Le lendemain, porter à feu vif en remuant pour dissoudre le sucre restant. Écumer soigneusement la mousse blanche qui monte en surface. Maintenir à ébullition vive vingt à vingt-cinq minutes, en remuant régulièrement pour éviter que la confiture n'attache au fond. Tester la prise : verser quelques gouttes sur une assiette froide — la confiture doit se figer en quelques secondes et plisser quand on la pousse du doigt. Mettre en pots ébouillantés aussitôt, fermer et retourner les pots jusqu'au refroidissement.

Observations : La confiture de fraises est la première recette de confiture décrite par Carême dans Le Pâtissier Royal Parisien (1815), qui insiste sur la macération préalable au sucre — technique qui préserve la couleur vive des fraises en limitant la durée de cuisson. La fraise est un fruit pauvre en pectine : sans macération suffisante et sans jus de citron, la confiture reste liquide même après cuisson. Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), recommande de ne jamais laver les fraises par immersion — «l'eau s'infiltre dans la pulpe et noie l'arôme». Accord canonique : pain de campagne beurré, fromage frais de brebis. Piège : cuire à feu trop doux — la confiture de fraises doit bouillir vivement pour concentrer en un minimum de temps et préserver la couleur rouge vif ; une cuisson lente donne une confiture brunâtre et confite.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi35-002. confiture de framboises au naturel

Confiserie | Difficulté : Facile | Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min | Pour 4 pots de 250 g

Ingrédients : 1 kg de framboises fraîches, 800 g de sucre cristallisé, jus d'un citron.

Préparation : Ne pas laver les framboises — les trier délicatement en retirant les fruits abîmés. Les verser dans une bassine en cuivre avec le sucre et le jus de citron. Mélanger délicatement et laisser reposer vingt minutes pour que le sucre commence à fondre dans le jus des fruits. Porter à feu vif. Dès l'ébullition, écumer abondamment — les framboises produisent une mousse rose dense en début de cuisson. Maintenir l'ébullition dix-huit à vingt minutes, en remuant. Tester la prise sur assiette froide. Mettre en pots sans attendre.

Observations : La framboise est l'un des fruits les plus fragiles à confire : sa richesse aromatique s'évapore rapidement à la chaleur, et sa structure cellulaire délicate se désintègre en quelques minutes de cuisson. Carême, dans Le Pâtissier Royal Parisien (1815), précise qu'«une confiture de framboise parfaite ne se cuit pas plus de vingt minutes à feu vif, jamais davantage». L'absence de lavage est ici capitale : l'eau diluerait le jus naturel et allongerait la cuisson nécessaire, au détriment de l'arôme. La pectine des framboises étant modérée, le jus de citron est indispensable à la prise. Accord canonique : brioche chaude, crème épaisse normande. Piège : vouloir une confiture sans pépins — le filtrage à la passoire, s'il est nécessaire, doit se faire rapidement, les fruits encore chauds, avant la mise en pots.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Confitures, Gelées & Marmelades » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi35**.