

C'EST DANS L'AIR

Le temps des confitures

Par l'odeur alléchés, tous à la cuisine où se préparent des confitures comme autrefois: facile, avec les bons accessoires et en suivant les conseils d'une gourmande.

Concentré de saveurs et de parfums, couleurs somptueuses, petits pots jolis, les confitures maison sont irremplaçables. Rien à voir, vraiment rien, avec les produits industriels. Même un débutant peut réaliser des merveilles gourmandes, en beaucoup moins de temps qu'on l'imagine: leur fabrication n'exige pas des compétences inouïes, juste un peu de précision, de patience aussi, et surtout beaucoup d'envie.



► Entonnoir Quattro Stagioni, adaptable aux petits et grands bocaux: 3 fr. 90. Coop City Au Centre, Lausanne.

Révolution

Mais non, ça ne colle pas partout: remplir ses pots sans en perdre une goutte et sans en mettre partout est un jeu d'enfant à l'aide d'un entonnoir à large ouverture.

Tradition

Classique parmi les classiques, la bassine en cuivre reste l'objet fétiche des créateurs de confitures à l'ancienne. Elle est souvent reléguée au rang d'accessoire déco luxueux, qui donne un supplément d'âme à la cuisine, même suspendue au mur...

► Bassine à confiture en cuivre, rebord antiéclaboussures, anses rivetées, diamètre 38 cm: 169 fr. Globus.



Innovation

Exit paraffine, cellophane et tout le tintouin, les bocaux munis du système twist-off simplifient la vie et préservent la qualité de leur contenu. Même les puristes s'y sont mis.

► Bocaux Leifheit, 1/4 l: 1 fr. 60; 3/4 l: 3 fr. 50.



AUX FOURNEAUX Les astuces de Marie

Marie Oliveira, «confiturière» passionnée, vous livre ici ses petits secrets de fabrication. Créatrice des confitures et spécialités Petites pensées gourmandes & Co., elle a enchanté les palais des fins becs au marché de Lausanne l'an dernier. Si, provisoirement, nous rassure-t-elle, elle a abandonné ses bassines, bébé tout neuf oblige, elle n'a rien oublié de ses créations et offre généreusement son expérience aux lecteurs de L'illustré.



Les fruits Plus ils sont frais, plus ils sont mûrs et beaux, plus les confitures seront savoureuses. Privilégier les fruits de saison et de proximité; mieux encore, les récolter soi-même dans les vergers self-service. Eviter de les laisser traîner au frigo: aussitôt cueillis, aussitôt cuits.

La préparation Cuire rapidement les fruits préparés, pas plus de trois minutes, avec la quantité de sucre requise (de 700 à 800 g par kilo de fruits) et laisser macérer vingt-quatre heures avant de procéder à la cuisson des confitures.

Le récipient doit être large, pour favoriser l'évaporation. Le nec plus ultra reste la bassine en cuivre, mais une poêle épaisse fait aussi l'affaire.

Les quantités Plus les fruits sont étalés dans le récipient de cuisson, plus l'évaporation est rapide. Ne pas cuire plus de 1 à 2 kg maximum à la fois.

L'objet indispensable: le thermomètre à sucre. Amener le plus rapidement possible à ébullition et retirer du feu dès que le mélange atteint 104 à 105°C.

Le conseil Ne jamais quitter ses fourneaux en cours d'opération. Tourner, tourner, tourner sans relâche la préparation.

Les bocaux Propres, brièvement stérilisés dans l'eau bouillante et soigneusement séchés, on les retourne sur un linge dès qu'ils sont remplis et fermés au moyen du système twist-off.

Le truc Ajouter quelques gouttes de citron au moment de la cuisson ou quelques pépins enfermés dans un nouet que l'on retire au moment de la mise en pots. La confiture prendra plus facilement.

L'indispensable

Le thermomètre à sucre est le meilleur allié des néophytes: sans lui, la cuisson des confitures est soit aléatoire, soit une affaire de pro exclusivement.

► Thermomètre Salter, température de 35 à 205°C, facile à lire (affichage gras), en acier inoxydable et silicone: 20 fr. Coop City au Centre, Lausanne.



À GOÛTER

Fait maison

Vous n'avez décidément pas le courage de vous y mettre? Offrez-vous des confitures d'exception, faites vraiment comme à la maison: avec passion, avec attention, avec respect. Séries limitées, pots numérotés, mariages envoûtants de fruits, d'alcool et d'épices, ces collections de confitures raffinées évoluent au fil des saisons et de l'inspiration de leurs créateurs, Nathalie Tardy et Pierre-Michel Vidoudez. On pense à la haute couture, forcément, on n'a pas tort: luxe et élégance, subtilité et créativité révèlent leur saveur dans ces petits pots si chic.

► Confitures Le fruit défendu: dès 15 fr. le pot de 200 g. A commander sur www.lefruitdefendu.ch

