http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article602

La rubrique de Jeanine CAPPY

- Revue N° 5 -

Date de mise en ligne : jeudi 17 juin 1999

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits réservés



En août et septembre vont mûrir mirabelles et quetsches. Cette année, la récolte promet d'être belle. Et belles aussi seront les rangées de pots de confiture jaune d'or, ou rouge sombre, que vous alignerez sur l'étagère de la cuisine ... Et n'objectez surtout pas que, ou bien sûr, les confitures c'est beau, c'est surtout bien bon, que çà vous ramène à votre enfance, mais enfin, qu'il y a dedans beaucoup de sucre et donc beaucoup de calories. De nos jours, les calories, on les regarde de travers ! ... Et bien détrompez-vous : une bonne confiture ne nécessite pas forcément beaucoup de sucre. Elle n'en sera que plus fruitée, plus goûteuse et elle se conservera tout aussi bien. Il suffit de suivre les recettes de ménagères lorraines [1].

PORVIDL (confiture de quetsches)

2 kgs de quetsches - 400 g. de sucre - 2 dl de vinaigre de cidre.

Mélanger les fruits dénoyautés et coupés, avec le sucre et le vinaigre. Bien remuer le tout dans un récipient en porcelaine ou terre cuite. Couvrir et laisser reposer 24 heures dans un endroit frais.

Cuire ensuite une heure et demi à petit feu, en remuant de temps en temps.

Mettre en pots - couvrir après refroidissement - conserver dans un endroit frais et sec.

Confiture de mirabelles (ou autres prunes) au four

4 kgs de mirabelles (ou autres) - 500 g. de sucre.

Dénoyauter les fruits, ajouter le sucre et cuire quatre heures à four doux (thermostat 4) à découvert. Remuer de temps en temps.

La confiture réduit environ de moitié. C'est un véritable délice !

[1] Extrait des « Conserves naturelles des 4 saisons » - Edition Terre vivante - Recueil de recettes communiquées par des lectrices de la revue « Les 4 saisons du jardinage ».

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne