

## 4 recettes de confitures réalisées lors de l'atelier du 16 novembre :

### Gelée de pommes (façon Jean-Paul).



10 belles pommes pour un litre d'eau.

Éplucher les pommes. Garder les cœurs et les épluchures.

Prendre une cocotte minute, ajouter un litre d'eau. Placer les épluchures et les cœurs dans l'eau de la cocotte, la chair des pommes dans le panier. Fermer la cocotte, faire cuire 10 minutes à partir du moment où la soupape tourne.

Ôter le panier en le laissant égoutter. Mettre les pelures et les cœurs dans un chinois pour en filtrer le jus.

Ajouter le sucre. Compter 700 gr de sucre par kilo de jus. Mettre dans la bassine à confiture.

Ajouter le jus de deux citrons.

Faire cuire. Surveiller la consistance. La durée de cuisson dépend beaucoup de la quantité de pectine.

### Marmelade pommes, noix et raisins.

Avec la chair des pommes (issues de la recette précédente) préparer une marmelade : pommes, noix et raisins. Ajouter de la cannelle selon votre goût.

500 gr de sucre pour un kilo de pommes. Ajouter une tasse de noix + une tasse de raisins. Faire cuire dans la bassine. Attention cette marmelade prend très rapidement.

### Courge de siam au citron vert et au gingembre



Mettre la courge entière non épluchée dans une grande gamelle d'eau. La faire cuire une heure.

Pendant ce temps, prélever les zestes des citrons. Les couper en extrêmement fines lamelles. Presser les citrons. Compter 2 citrons verts par kilo de courge.

Quand la courge est cuite, l'ouvrir, l'épiner et prélever la chair. Elle est censée faire des fibres. Sinon la couper en petits morceaux.

Ajouter 700 gr de sucre par kilo de chair. Ajouter les zestes et le jus des citrons. Ajouter deux cuillérées à café rases de gingembre moulu par kilo de chair de courge.

Faire cuire. On peut écraser les courges au cours de la cuisson et mettre en pots.



## Orange et musquée de Provence



Eplucher la courge. La couper en morceaux. Faire cuire la chair dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

Prélever les zestes des oranges. Les couper en extrêmement fines lamelles. Presser les oranges.

Deux oranges par kilo de courge.

Quand les courges sont cuites les mettre dans la bassine à confiture avec le sucre. Compter 700 gr de sucre par kilo de chair cuite. Écraser avec le presse purée. Ajouter les zestes et le jus des oranges.

Faire cuire tout en écrasant. Mettre en pots.

Si on aime, on peut rajouter 2 clous de Girofle par kilo de chair avant la cuisson de

la confiture et les enlever avant la mise en pots.

