

1. Confiture ananas, citron vert et gingembre



Ingrédients

- 1 ananas bien mûr
- 2 citrons verts
- gingembre frais
- Sucre en poids égal à celui de l'ananas une fois découpé

Réalisation

- Facile
- Cuisson 20 mn

Préparation

Peler l'ananas et le couper en 4. Enlever la partie fibreuse du centre et découper le fruit en petits cubes.

Peser pour connaître la quantité de sucre nécessaire à la réalisation de la confiture.

Peler les citrons et en prélever les quartiers. Couper 1 cm de gingembre frais, l'éplucher et le râper.

Mettre tous les fruits dans une grande casserole à fond épais, ou une bassine à confiture si vous avez.

Recouvrir les fruits avec le sucre et mélanger. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Mettre ensuite à cuire à feu vif pendant une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.

La confiture est prête lorsqu'une goutte se fige au bout de votre spatule (hors du feu), verser la confiture dans des bocaux stérilisés. Refermer les bocaux et les retourner sur le couvercle. Laisser refroidir.

2. Confiture courge et orange



Ingrédients :

- 500 g de courge
- une orange non traitée
- 350 gr de sucre
- une gousse de vanille (ou vanille en poudre)
- Pectine ou vitpris

La recette :

Coupez la courge en fines tranches, que vous recouperez ensuite en petits morceaux. La courge étant assez dure, vous obtiendrez plus facilement de cette manière de petits morceaux.

Mettez-les dans une bassine à confiture.

Ajoutez le jus et le zeste d'orange râpé.

Couvrez d'eau, et faites cuire pendant environ 30 mn. (10 min à la vapeur)

Laissez refroidir un peu, puis mixez la confiture, pour obtenir la consistance désirée (avec plus ou moins de morceaux).

Ouvrez la gousse de vanille, et ajoutez-la à votre confiture.

Ajoutez également le sucre.

Cuire votre confiture pendant environ 10 mn. Ajouter la pectine et cuire 5 minutes supplémentaires.

Mettez ensuite en pots.

Mettez en pots quand la confiture est bien chaude. Fermez immédiatement, et retournez le pot, le temps que la confiture refroidisse.

3. Confiture de Pommes, poires aux Epices



Cuisson
40 min

Ingrédients

- 4 pommes (reine des reinettes, boskop, reinette grise,...)
- 2 poires
- 1/2 citron
- 2 étoiles badiane
- 2 bâtons cannelle
- 2 clous girofle
- 1 gousse vanille
- 1 kg sucre cristal par kg de fruits
- Pectine ou vitpris

Instructions

Pelez les fruits, coupez-les en quatre et retirez les trognons. Coupez les fruits en morceaux et pesez-les.

Mettez les fruits et, le jus de citron dans une cocotte et ajoutez 70 cl d'eau par kg de fruits. Portez à frémissement et laissez cuire 10 minutes. Mixez.

Ajoutez les épices. Ajoutez le même poids de sucre que de fruits. Portez à frémissement et laissez cuire 10 minutes. Ajouter la pectine et cuire 5 minutes supplémentaires.

Versez dans des pots en verre stérilisés, fermez le couvercle puis retournez-les à l'envers. Laissez refroidir.

4. Confiture de courgettes aux épices



Ingrédients

- 500 g de courgettes bio
- 250 g de sucre
- 1/4 citron
- 1/2 cuillère à café de Cannelle
- 1/2 cuillère à café de Girofle en poudre
- 1 étoile de Badiane
- 2 gousses de Vanille
- Pectine ou vitpris

Réalisation

- Facile
- Cuisson 20 mn

Préparation

Lavez les courgettes, essuyez-les. Râpez les courgettes sans les éplucher. Disposez-les dans un grand faitout. Ajoutez les épices, le sucre et le citron. Mélangez le tout et laissez macérer une petite 10 minutes.

Portez ensuite à ébullition et laissez cuire environ 15 minutes en remuant souvent. Ajouter la pectine et cuire 5 minutes supplémentaires. Mixez.

Remplissez ensuite vos pots. Fermez-les, retournez-les et laissez refroidir.

5. Confiture de carottes épicée



Ingrédients

- 500 g de carottes poids net
- 400 grammes de sucre à confiture
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/4 cuillère à café de gingembre
- 1/4 cuillère à café de quatre épices (ou épices à spéculoos)
- Le jus d'un citron
- Le jus d'une orange
- Pectine ou vitpris

Réalisation

- Facile
- Cuisson 30 mn

Préparation

Peler les carottes et vérifier le poids. Les râper. Les placer dans un fait-tout avec 50 cl de thé bouillant au citron (ou autre parfum de votre choix). Porter à ébullition et faire cuire 15 minutes.

Ajouter le sucre, les épices, les jus d'agrumes et porter une nouvelle fois à ébullition. Laisser mitonner 10 minutes. Ajouter la pectine et cuire 5 minutes supplémentaires. Donner un petit coup de mixeur pour unifier un peu la texture de la confiture selon votre goût. Mettre en pot.

6. Confiture chocolat banane



Ingrédients

- 600 gr de bananes bien mûres
- 200 gr de sucre
- 100 gr de chocolat pâtissier
- 1 citron

Réalisation

- Facile
- Cuisson 20 mn

Préparation

Couper les bananes en rondelles dans une casserole, ajouter le sucre puis le jus du citron. Faire cuire 20 minutes sur feu moyen en remuant de temps en temps.

Hors du feu, passer la préparation au mixeur jusqu'à l'obtention d'une confiture lisse. Puis ajouter le chocolat coupé en morceaux. Ne pas remettre sur le feu, la chaleur va faire fondre le chocolat.

Verser la confiture dans des pots et conserver au frais. A consommer rapidement

7. Confiture de potimarron aux carambars



Ingrédients

- 500 g de chair de potimarron
- 200 g de sucre semoule
- 35 g de sucre vanillé ou 5 g de vanille en poudre
- 7 cl d'eau
- 10 carambars au caramel

Réalisation

- Facile
- Cuisson 45 mn

Préparation

Eplucher le potimarron et le couper en petits morceaux. Faire cuire la chair du potimarron à la vapeur pendant 20 minutes environ. L'écraser ensuite à la fourchette.

Mettre le sucre dans une casserole, ajouter l'eau et porter à ébullition. Laisser bouillir à feu vif pendant deux minutes. Y ajouter la chair du potimarron. Baisser le feu, laisser cuire en mélangeant pendant 5 minutes puis ajouter les carambars. Laisser cuire sur feu doux pendant 10 à 15 minutes environ en remuant constamment.

Verser la confiture chaude dans des pots (ébouillantés et secs). Refermer et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.

Lorsque la confiture est froide, réserver au réfrigérateur et consommer rapidement.