

PLUS DE 100 RECETTES



CONSERVES ET BOCAUX



Rustica éditions

**Aglaé Blin
Françoise Zimmer**



Rustica éditions



SOMMAIRE

L'ART DE FIXER LES SAISONS

Une année de légumes	10
Une année de fruits	11
Les modes de conservation	13
Le séchage	14
La stérilisation	16
Les règles d'or de la conservation . .	19
La congélation	20

RECETTES

La conservation au sel

Cornichons à la russe	26
Olives picholines au sel	28

Choucroute	29
Citrons confits au sel	30
Tomates cerises lacto-fermentées . .	32
Clémentines confites au sel	33
Duo de chou et carottes lacto-fermentés	34
Radis à la coriandre	36
Concombre à l'aneth	37
Champignons au sel	38
Betteraves crues conservées au sel	40
Sel d'orange	41
Olives cassées	42
Asperges en bocaux	45
Haricots verts au sel	46



La conservation au vinaigre

Vinaigre de fraises	50	Vinaigre à l'estragon	68
Grelots au vinaigre	52	Vinaigre provençal	69
Poivrons au vinaigre	53	Vinaigre au fenouil	70
Petits oignons au vinaigre ambré.	54	Vinaigre à l'aneth	72
Cornichons au vinaigre	56	Courgettes aux câpres	73
Concombres sucrés-salés à la moutarde	57	Betteraves à l'aneth	74
Chutney d'abricots	58	Pickles.	76
Condiment au maïs doux	60	Confiture d'oignons	78
Quetsches à l'aigre-doux.	62	Chou rouge aux épices	79
Condiment d'écorces de pastèque	64	Chutney de tomates	80
Piccalilli.	65	Chutney de mangues	82
Ketchup maison	66	Chutney de poires et figues	83
		Achards	84



La conservation à l'huile

Aubergines au romarin	88
Courgettes grillées à l'huile	90
Champignons des bois à l'italienne	91
Basilic à l'huile d'olive	92
Purée d'ail confit	94
Ail nouveau mariné	95
Tomates confites	96
Achards de mangue verte au piment	97
Prunelles confites à l'huile	98
Chou-fleur mariné à l'huile	99
Petits artichauts à l'huile	100
Bolets à l'huile	101
Tapenade	102
Citrons confits à l'huile	104
Poivrons à l'huile d'Espelette	105
Olives piquées aux aromates	106

Pesto	108
Asperges confites à l'huile	109

La conservation à l'alcool

Figues au rhum	112
Poires au vin rouge	114
Crème d'ananas	115
Cerises à l'eau-de-vie	116
Abricots à l'eau-de-vie	118
Framboises à l'eau-de-vie	119
Bigarraux au soleil	120
Raisin à l'eau-de-vie	122
Mirabelles à l'eau-de-vie	123
Mendiants au rhum	124
Liqueur d'orange	126
Vin de pêche à l'alsacienne	128
Pêches à l'eau-de-vie	129
Poires à l'eau-de-vie	130



Vin de noix	132
Pruneaux à l'armagnac	133
Reines-claudes à l'eau-de-vie	134
Oranges au cognac	136
Confiture de vieux garçon	138
Marrons glacés à l'armagnac	139
Liqueur de cassis	140
Limoncello	142

La conservation au sucre

Abricots au sirop	146
Confiture de concombre	148
Groseilles au naturel	149
Pêches au naturel à la vanille	150
Confiture de potiron aux abricots secs	152
Sirop d'orange	153

Confiture de pommes de terre aux épices	154
Confiture de tomates vertes au basilic	156
Sirop de groseille framboisé	157
Pâte de coings	158
Marrons glacés	160
Coulis de framboises	162
Confiture de Noël	163
Coulis d'abricots	164
Cerises au sirop	166
Poires au sirop	167
Sirop de cerise	168
Clémentines confites	170
Écorces d'orange confites	171
Reines-claudes au sirop	172
Index	174



VINAIGRE DE FRAISES

Une touche à la fois fruitée et fleurie pour ce vinaigre inédit et vraiment délicieux.

Préparation : 15 min

Macération : 10 jours

Conservation : 12 mois

- ◆ 50 cl de vinaigre de vin blanc
- ◆ 250 g de fraises
- ◆ 1 cuillerée à café de grains de poivre
- ◆ 1 cuillerée à café de baies roses
- ◆ 1 cuillerée à soupe de sucre cristal

Saison : printemps

Idées de service :

pour relever le jus de cuisson des volailles rôties ou assaisonner une salade de fruits de mer.

1. Rincez, essuyez et équeutez les fraises, puis coupez-les en morceaux. Mettez-les dans un bocal préalablement ébouillanté et séché avec les grains de poivre et les baies roses. Arrosez de vinaigre. Couvrez le bocal d'un large bouchon de liège et laissez macérer pendant 10 jours en remuant régulièrement.
2. Filtrez le vinaigre à travers une passoire étamine en pressant les fruits. Versez-le dans une casserole inoxydable. Ajoutez le sucre. Faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Après refroidissement, mettez le vinaigre en bouteille. Bouchez soigneusement.

Conseil

Pour réaliser ce vinaigre, choisissez une variété de fraise bien parfumée, comme la mara des bois.



GRELOTS AU VINAIGRE

Subtilement parfumés, ils ont leur place en toute saison pour escorter les mets les plus divers. Ils se laissent aussi volontiers croquer à l'heure de l'apéritif.

Préparation : 30 min

Repos : 24 h

Macération : 1 mois

Conservation : 3 mois

- ◆ 1 kg d'oignons grelots
- ◆ 75 cl de vinaigre de vin blanc
- ◆ 80 g de gros sel
- ◆ 4 clous de girofle
- ◆ 1 cuillerée à soupe de grains de poivre
- ◆ 1 bâton de cannelle
- ◆ 1 cuillerée à soupe de piment de la Jamaïque

Saison : automne

Idées de service :

avec une raclette, un pot-au-feu ou une terrine.

1. Préparez une saumure: portez 1 litre d'eau à ébullition avec le gros sel, puis laissez refroidir. Pendant ce temps, ébouillantez les oignons grelots. Passez-les sous l'eau froide, égouttez-les et pelez-les. Mettez-les ensuite dans une terrine, en grès de préférence.
2. Arrosez les oignons de la saumure et laissez reposer pendant 24 heures. Simultanément, faites chauffer le vinaigre sur feu doux. Aux premiers frémissements, versez-le sur les épices. Laissez également de côté pendant 24 heures, puis filtrez la préparation.
3. Une fois la macération des oignons terminée, rincez-les, égouttez-les et épongez-les soigneusement. Mettez-les ensuite dans un ou plusieurs bocaux préalablement ébouillantés et séchés. Recouvrez-les du vinaigre.
4. Fermez les bocaux hermétiquement. Réservez 1 mois dans un endroit frais ou dans la porte du réfrigérateur avant de servir.

POIVRONS AU VINAIGRE

Fruits du soleil, on les adopte pour réchauffer la cuisine de leur parfum légèrement sucré.

Préparation : 30 min

Repos : 24 h

Macération : 1 mois

Conservation : 3 mois

- ◆ 2,5 kg de poivrons rouges
- ◆ 75 cl de vinaigre de vin blanc
- ◆ 1 bâton de cannelle
- ◆ 1 cuillerée à soupe de graines de coriandre
- ◆ 1 cuillerée à soupe de grains de poivre
- ◆ 2 piments séchés
- ◆ 50 g de sucre cristal
- ◆ 150 g de gros sel

1. Rincez et essuyez les poivrons. Ouvrez-les en deux. Éliminez les graines et les filaments blancs. Coupez-les en lanières. Mettez-les dans une terrine avec le gros sel. Mélangez bien. Tassez-les en couvrant la terrine d'une assiette surmontée d'un poids. Laissez dégorger pendant 24 heures.
2. Faites chauffer le vinaigre avec le sucre sur feu doux. Dès que le sucre est dissous, retirez du feu et ajoutez les épices. Laissez reposer pendant 24 heures, puis filtrez la préparation.
3. Rincez abondamment les poivrons sous l'eau froide. Égouttez-les et épongez-les. Répartissez-les dans un ou plusieurs bocaux préalablement ébouillantés et séchés. Recouvrez-les de vinaigre.
4. Fermez les bocaux hermétiquement. Laissez macérer 1 mois dans un endroit frais avant de servir.

Saison : été

Idées de service :

avec des viandes froides
ou un pot-au-feu.

PETITS OIGNONS AU VINAIGRE AMBRÉ

En Norvège, ces petits oignons légèrement sucrés sont très appréciés pour accompagner le renne fumé.

Préparation : 1 h

Macération : 1 mois

Conservation : 3 mois

- ◆ 1 kg de petits oignons blancs
- ◆ 75 cl de vinaigre d'alcool
- ◆ 50 g de sucre en poudre
- ◆ 1 cuillerée à soupe de grains de poivre
- ◆ 2 petits piments séchés
- ◆ 3 brins d'estragon
- ◆ 40 g de gros sel

Saison : automne

Idées de service :

avec des gibiers, des viandes froides et des charcuteries.

1. Épluchez les petits oignons blancs. Faites-les blanchir en les plongeant pendant environ 2 minutes dans 2 litres d'eau bouillante salée. Passez-les ensuite sous l'eau froide et épongez-les soigneusement avec du papier absorbant.
2. Mettez les oignons dans un bocal préalablement ébouillanté et séché. Ajoutez ensuite les grains de poivre, les piments et l'estragon.
3. Dans une casserole, faites cuire le sucre avec 5 cl d'eau jusqu'à obtention d'un caramel blond clair. Arrêtez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans l'évier rempli d'eau froide. Incorporez progressivement le vinaigre d'alcool.
4. Versez la préparation sur les oignons. Fermez les bocaux hermétiquement. Placez-les au frais ou dans la porte du réfrigérateur pendant 1 mois avant de les servir.

VARIANTE

Vous pouvez réaliser la même recette en remplaçant les oignons par des échalotes nouvelles.



LES RECETTES CLASSIQUES DE RUSTICA, UN SUCCÈS ASSURÉ !

VOUS NE SAVEZ PLUS QUE FAIRE DES
NOMBREUX FRUITS ET LÉGUMES DE VOTRE JARDIN ?
LES ÉTALS DU MARCHÉ REGORGENT DE FRUITS
DÉLICIEUX ? C'EST LE MOMENT DE PENSER
AUX CONSERVES !

Cornichons à la russe, citrons confits au sel, tomates lacto-fermentées, piccalilli, marrons glacés, figues au rhum ou encore pâte de coings... Remplissez vos étagères de bocaux, liqueurs, chutneys et vinaigres de toutes sortes.

Découvrez différentes méthodes de conservation : au sel et lacto-fermentée, à l'huile, au vinaigre, au sucre ou encore à l'alcool... Laissez-vous tenter par ces délicieuses recettes qui vous régaleront toute l'année !