

CARNET DE RECETTES

CONSERVES MAISON

Confitures • Chutneys • Pickles • Gelées

SOMMAIRE

GELÉES

- Gelée de pommes maison 4
- Gelée de cynorhodons à la vanille 4

CONFITURES SUCRÉES

- Confiture rhubarbe-pomme-vanille 5
- Confiture de tomates rouges & vanille 5
- Confiture de tomates vertes 5
- Confiture de courgettes, citron & gingembre 6
- Confiture de citrouille à l'orange & aux épices 6
- Confiture de potiron-pomme à la vanille 6
- Confiture de rhubarbe-gingembre 7
- Confiture de cynorhodons-pomme 7

CONFITURES SALÉES

- Confiture d'oignons & échalotes 8
- Confiture d'oignons rouges à la vanille 8
- Confiture d'oignons rouges, pomme & vanille 8
- Confiture d'oignons rouges au miel 9

CHUTNEYS

- Chutney pomme-rhubarbe-échalote 10
- Chutney carottes jaunes, coco & citron vert 10
- Chutney de tomates mûres aux épices 11
- Chutney de tomates vertes & raisins secs 11
- Chutney de courgettes & curry 11
- Chutney de potiron épicé 12
- Chutney de pommes aux oignons rouges 12
- Chutney de rhubarbe au gingembre 12
- Chutney de cynorhodons épicé 13

COMPOTES & RELISH

- Compote pomme-vanille 14
- Relish de courgettes à l'échalote 14
- Relish de tomates vertes aux pommes 14

PICKLES

- Pickles d'échalotes au vinaigre de cidre et pomme 15
- Pickles de courgettes au curcuma 15
- Pickles mixtes automne 15

SPÉCIALITÉS EXOTIQUES

- Confiture carottes jaunes, coco & vanille 16
- Pickles carottes jaunes au curcuma & coco 16

ANNEXES

- Ustensiles nécessaires 17
- Techniques de base 18
- Index des ingrédients par catégorie 19

GELÉES

Gelée de pommes maison

Ingrédients :

- 2 kg de pommes (même abîmées, bien lavées)
- 1,5 L d'eau
- Sucre (même poids que le jus obtenu)
- 1 citron

Préparation :

1. Couper les pommes en quartiers (avec peau et pépins).
2. Faire cuire avec l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Filtrer le jus à travers une étamine, sans presser.
4. Peser le jus, ajouter le même poids de sucre + jus de citron.
5. Porter à ébullition et cuire 15-20 min.
6. Mettre en pots stérilisés et retourner.

Gelée de cynorhodons à la vanille

Ingrédients :

- 1 kg de cynorhodons
- 1,5 L d'eau
- Sucre (même poids que le jus filtré)
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Cuire les cynorhodons coupés avec l'eau 30-40 min.
2. Filtrer à travers une étamine (attention aux poils).
3. Mesurer le jus, ajouter le sucre + vanille.
4. Cuire 15-20 min jusqu'à prise.
5. Mettre en pots stérilisés.

CONFITURES SUCRÉES

Confiture rhubarbe-pomme-vanille

Ingrédients :

- 500 g de rhubarbe
- 500 g de pommes
- 800 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Jus d'un demi-citron

Préparation :

1. Faire macérer les fruits avec sucre, citron, vanille 12h.
2. Porter à ébullition, cuire 20-25 min.
3. Mettre en pots à chaud.

Confiture de tomates rouges & vanille

Ingrédients :

- 1 kg de tomates mûres pelées
- 800 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Jus d'un demi-citron

Préparation :

1. Macérer les tomates avec sucre, citron, vanille 12h.
2. Cuire 30-40 min.
3. Mettre en pots stérilisés.

Confiture de tomates vertes

Ingrédients :

- 1 kg de tomates vertes
- 800 g de sucre
- Jus d'un citron
- 1 gousse de vanille ou zeste de citron

Préparation :

1. Macérer les tomates avec sucre et citron 12h.
2. Cuire 30-40 min.
3. Mettre en pots stérilisés.

Confiture de courgettes, citron & gingembre

Ingrédients :

- 1 kg de courgettes
- 700 g de sucre
- 2 citrons (jus + zeste)
- 20 g de gingembre frais

Préparation :

1. Macérer 12h.
2. Cuire 30-40 min.
3. Mettre en pots stérilisés.

Confiture de citrouille à l'orange & aux épices

Ingrédients :

- 1 kg de chair de citrouille
- 700 g de sucre
- 2 oranges bio (jus + zeste)
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de muscade

Préparation :

1. Cuire la citrouille avec jus et zeste d'orange.
2. Ajouter sucre et épices, cuire 40 min.
3. Mettre en pots stérilisés.

Confiture de potiron-pomme à la vanille

Ingrédients :

- 600 g de chair de potiron
- 400 g de pommes
- 700 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Jus d'un citron

Préparation :

1. Cuire potiron et pommes jusqu'à tendreté.
2. Ajouter sucre, vanille, citron.
3. Cuire 30-40 min.
4. Mettre en pots stérilisés.

Confiture de rhubarbe-gingembre

Ingrédients :

- 1 kg de rhubarbe
- 700 g de sucre
- 30 g de gingembre frais râpé
- Jus d'un citron

Préparation :

1. Macérer rhubarbe, sucre, gingembre 12h.
2. Ajouter citron, cuire 25-30 min.
3. Mettre en pots stérilisés.

Confiture de cynorhodons-pomme

Ingrédients :

- 600 g de cynorhodons
- 400 g de pommes
- Sucre (même poids que la purée obtenue)
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Cuire cynorhodons et pommes 30-40 min.
2. Filtrer et peser la purée obtenue.
3. Ajouter le même poids de sucre + vanille.
4. Cuire 20 min, mettre en pots.

CONFITURES SALÉES

Confiture d'oignons & échalotes

Ingrédients :

- 500 g d'oignons
- 500 g d'échalotes
- 250 g de sucre roux
- 200 ml de vin rouge
- 50 ml de vinaigre de vin ou cidre
- Thym, laurier
- Sel, poivre

Préparation :

1. Faire revenir oignons et échalotes à feu doux.
2. Ajouter sucre et caraméliser légèrement.
3. Déglacer au vin + vinaigre, ajouter herbes.
4. Cuire 45-60 min jusqu'à consistance sirupeuse.
5. Mettre en pots stérilisés.

Confiture d'oignons rouges à la vanille

Ingrédients :

- 1 kg d'oignons rouges
- 250 g de sucre roux
- 100 g de miel
- 200 ml de vin rouge (ou porto)
- 50 ml de vinaigre de framboise ou balsamique
- 1 gousse de vanille
- Sel, poivre

Préparation :

1. Émincer les oignons et les cuire doucement.
2. Ajouter sucre, miel, vanille, caraméliser légèrement.
3. Déglacer avec vin et vinaigre, assaisonner.
4. Mijoter 40-50 min à feu doux.
5. Mettre en pots stérilisés.

Confiture d'oignons rouges, pomme & vanille

Ingrédients :

- 700 g d'oignons rouges
- 300 g de pommes acidulées
- 200 g de sucre roux
- 100 g de miel (facultatif)
- 150 ml de vin blanc ou cidre brut
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 gousse de vanille
- Sel, poivre

Préparation :

1. Cuire oignons jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
2. Ajouter pommes, sucre, miel, vanille.
3. Déglacer au vin et vinaigre, assaisonner.
4. Mijoter 40-45 min.
5. Mettre en pots stérilisés.

Confiture d'oignons rouges au miel

Ingrédients :

- 800 g d'oignons rouges
- 200 g de miel
- 100 g de sucre roux
- 150 ml de vin rouge
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Émincer et cuire les oignons doucement.
2. Ajouter miel, sucre, vanille.
3. Déglacer au vin et vinaigre.
4. Mijoter 45 min jusqu'à consistance confite.
5. Mettre en pots stérilisés.

CHUTNEYS

Chutney pomme-rhubarbe-échalote

Ingrédients :

- 500 g de pommes en dés
- 500 g de rhubarbe en tronçons
- 300 g d'échalotes émincées
- 250 g de sucre roux
- 250 ml de vinaigre de cidre
- 100 g de raisins secs
- Épices : gingembre, cannelle, ½ gousse de vanille

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans une cocotte.
2. Mijoter 1h à feu doux, jusqu'à texture confite.
3. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney carottes jaunes, coco & citron vert

Ingrédients (4 bocaux) :

- 800 g de carottes jaunes râpées
- 2 oignons émincés
- 200 ml de lait de coco
- 150 g de sucre roux
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 1 c. à s. de curcuma frais râpé
- 1 c. à c. de gingembre frais râpé
- Zeste + jus d'un citron vert
- Sel

Préparation :

1. Faire revenir oignons avec carottes et épices.
2. Ajouter sucre, vinaigre et lait de coco, mijoter 40 min.
3. Incorporer jus + zeste de citron vert en fin de cuisson.
4. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de tomates mûres aux épices

Ingrédients :

- 1 kg de tomates mûres
- 300 g d'oignons
- 250 g de sucre roux
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de gingembre râpé
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de graines de moutarde
- 1 c. à café de cannelle
- 1 pointe de piment

Préparation :

1. Couper les tomates en dés.
2. Mélanger tous les ingrédients dans une cocotte.
3. Cuire 1h-1h30 à feu doux.
4. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de tomates vertes & raisins secs

Ingrédients :

- 1 kg de tomates vertes
- 300 g de pommes
- 200 g de raisins secs
- 300 g de sucre roux
- 250 ml de vinaigre de cidre
- 1 oignon
- Épices : gingembre, clou de girofle

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans une cocotte.
2. Laisser mijoter 1h15.
3. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de courgettes & curry

Ingrédients :

- 1 kg de courgettes
- 300 g d'oignons
- 200 g de sucre roux
- 200 ml de vinaigre de cidre
- Épices : curry, coriandre
- Sel, poivre

Préparation :

1. Couper les courgettes en dés.
2. Faire revenir avec oignons puis ajouter le reste.
3. Cuire 1h à feu doux.
4. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de potiron épicé

Ingrédients :

- 1 kg de chair de potiron
- 300 g d'oignons
- 200 g de sucre roux
- 200 ml de vinaigre de cidre
- Épices : gingembre, cannelle, muscade

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans une cocotte.
2. Cuire 1h à feu doux.
3. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de pommes aux oignons rouges

Ingrédients :

- 700 g de pommes acidulées en dés
- 300 g d'oignons rouges
- 200 g de sucre roux
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de gingembre râpé
- 1 c. à café de cannelle
- Sel, poivre

Préparation :

1. Faire revenir oignons jusqu'à tendreté.
2. Ajouter pommes et tous les autres ingrédients.
3. Mijoter 45-60 min à feu doux.
4. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de rhubarbe au gingembre

Ingrédients :

- 800 g de rhubarbe en tronçons
- 200 g d'oignons
- 250 g de sucre roux
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 100 g de raisins secs

Préparation :

1. Faire revenir oignons puis ajouter rhubarbe.
2. Incorporer tous les autres ingrédients.
3. Mijoter 1h à feu doux.
4. Mettre en bocaux stérilisés.

Chutney de cynorhodons épicé

Ingrédients :

- 800 g de cynorhodons
- 200 g d'oignons
- 200 g de sucre roux
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 1 c. à café de gingembre râpé
- 1 c. à café de cannelle
- 1 pointe de piment

Préparation :

1. Cuire cynorhodons 20 min, écraser grossièrement.
 2. Ajouter oignons et faire revenir.
 3. Incorporer sucre, vinaigre et épices.
 4. Mijoter 45 min, mettre en bocaux.
-

COMPOTES & RELISH

Compote pomme-vanille

Ingrédients :

- 1 kg de pommes
- 100 g de sucre (facultatif)
- 1 gousse de vanille
- 1 petit verre d'eau

Préparation :

1. Cuire pommes en morceaux avec eau, sucre et vanille 20 min.
2. Mixer ou écraser.
3. Mettre en bocaux et stériliser 30 min à 90°C.

Relish de courgettes à l'échalote

Ingrédients :

- 700 g de courgettes en petits dés
- 300 g d'échalotes émincées
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 100 g de sucre roux
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- Sel, poivre

Préparation :

1. Faire revenir échalotes et courgettes 10 min.
2. Ajouter vinaigre, sucre, graines de moutarde.
3. Cuire 30-40 min jusqu'à consistance épaisse.
4. Mettre en bocaux stérilisés.

Relish de tomates vertes aux pommes

Ingrédients :

- 600 g de tomates vertes en dés
- 400 g de pommes en dés
- 200 g d'oignons
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 150 g de sucre roux
- 1 c. à café de cannelle

Préparation :

1. Faire revenir oignons, ajouter tomates et pommes.
 2. Incorporer vinaigre, sucre, cannelle.
 3. Cuire 45 min jusqu'à consistance de relish.
 4. Mettre en bocaux stérilisés.
-

PICKLES

Pickles d'échalotes au vinaigre de cidre et pomme

Ingrédients :

- 500 g d'échalotes
- 300 ml de vinaigre de cidre
- 150 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 1 pomme en lamelles
- 1 gousse de vanille (facultatif)
- 1 c. à soupe de sel

Préparation :

1. Porter vinaigre, eau, sucre, sel, vanille à ébullition.
2. Ajouter échalotes et pomme.
3. Mettre en bocaux stérilisés, couvrir de liquide bouillant.
4. Laisser maturer 2-3 semaines.

Pickles de courgettes au curcuma

Ingrédients :

- 800 g de courgettes en rondelles
- 300 ml de vinaigre de cidre
- 200 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à café de graines de moutarde
- 1 c. à café de curcuma

Préparation :

1. Faire dégorger les courgettes au sel 2h, rincer.
2. Porter vinaigre, eau, sucre, épices à ébullition.
3. Verser chaud sur courgettes dans bocaux stérilisés.
4. Laisser maturer 1 semaine.

Pickles mixtes automne

Ingrédients :

- 300 g de courgettes
- 300 g de tomates vertes
- 200 g d'échalotes
- 300 ml de vinaigre de cidre
- 200 ml d'eau
- 50 g de sucre
- Épices : gingembre, cannelle

Préparation :

1. Couper tous les légumes en morceaux.
2. Porter vinaigre, eau, sucre, épices à ébullition.
3. Verser chaud sur légumes dans bocaux.
4. Laisser maturer 2 semaines.

SPÉCIALITÉS EXOTIQUES

Confiture carottes jaunes, coco & vanille

Ingrédients (3 bocaux) :

- 600 g de carottes jaunes râpées
- 200 g de sucre roux
- 100 ml de lait de coco
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. de curcuma frais râpé
- Jus d'1 orange

Préparation :

1. Cuire carottes dans jus d'orange jusqu'à tendreté.
2. Ajouter sucre, lait de coco, vanille et curcuma.
3. Laisser compoter 30-40 min.
4. Mixer légèrement pour texture lisse.
5. Mettre en pots stérilisés.

Pickles carottes jaunes au curcuma & coco

Ingrédients (4 bocaux) :

- 500 g de carottes jaunes en bâtonnets
- 150 g d'oignons émincés
- 200 ml de vinaigre blanc
- 200 ml d'eau
- 1 c. à s. de curcuma frais râpé
- 1 c. à s. de graines de moutarde
- 100 g de noix de coco râpée
- 1 c. à s. de sucre
- Sel

Préparation :

1. Blanchir carottes 2-3 min.
2. Chauffer vinaigre + eau + sucre + sel + épices.
3. Verser chaud sur légumes dans bocaux avec coco râpée.
4. Laisser maturer 3 semaines.

USTENSILES NÉCESSAIRES

Matériel de base

- Grande cocotte ou bassine à confiture
- Louche en bois ou inox
- Cuillère en bois à long manche
- Écumoire
- Entonnoir à large goulot
- Balance de cuisine précise
- Verre doseur

Pour la filtration

- Étamine ou linge fin
- Passoire fine
- Chinois

Récipients de conservation

- Bocaux en verre avec couvercles neufs
- Pots à confiture (125ml, 250ml, 500ml)
- Étiquettes autocollantes

Stérilisation

- Grande casserole pour stérilisation
- Pince à bocaux
- Torchons propres

Accessoires pratiques

- Thermomètre à confiture (facultatif)
- Presse-agrumes
- Râpe fine pour zestes
- Couteau bien aiguisé
- Planche à découper

TECHNIQUES DE BASE

Stérilisation des bocaux

1. Laver bords et couvercles à l'eau chaude savonneuse
2. Rincer à l'eau claire
3. Stériliser 10 min dans l'eau bouillante
4. Égoutter sur torchon propre

Test de prise pour gelées/confitures

- Méthode de l'assiette froide : déposer une goutte sur assiette placée au congélateur
- Si la goutte se fige et plisse quand on pousse avec le doigt : c'est prêt

Conservation

- Retourner pots chauds 5 min puis remettre à l'endroit
- Vérifier l'étanchéité : le couvercle ne doit pas bouger
- Étiqueter avec nom et date
- Conserver dans endroit frais, sec et sombre
- Durée : 1-2 ans non ouvert, 3 semaines au frigo une fois ouvert

Conseils généraux

- Utiliser fruits et légumes de saison
- Privilégier le sucre roux pour les chutneys
- Ajouter épices et aromates selon goût
- Laisser murer pickles et chutneys avant dégustation
- Utiliser cuillère propre à chaque service

INDEX DES INGRÉDIENTS PAR CATÉGORIE

FRUITS & LÉGUMES

Ingrédient	Quantités utilisées	Recettes
Pommes	300g à 2kg	Gelée, confitures, chutneys, relish
Tomates mûres	1kg	Chutney, confiture
Tomates vertes	600g à 1kg	Chutney, confiture, relish, pickles
Courgettes	300g à 1kg	Chutney, confiture, relish, pickles
Rhubarbe	500g à 1kg	Chutneys, confitures
Oignons rouges	300g à 1kg	Confitures, chutneys
Oignons blancs	200g à 500g	Chutneys, confitures
Échalotes	150g à 500g	Chutneys, confitures, pickles, relish
Potiron/Citrouille	600g à 1kg	Chutneys, confitures
Cynorhodons	600g à 1kg	Gelée, confitures, chutney
Carottes jaunes	500g à 800g	Chutneys, confitures, pickles

SUCRANTS

Ingrédient	Usage	Notes
Sucre blanc	Gelées, confitures sucrées	Même poids que le jus pour gelées
Sucre roux	Chutneys, confitures salées	150g à 300g selon recette
Miel	Confitures salées	100g à 200g, facultatif

ACIDES

Ingrédient	Usage	Quantités
Vinaigre de cidre	Chutneys, pickles	100ml à 300ml
Vinaigre blanc	Pickles	200ml
Vinaigre balsamique	Confitures salées	50ml
Citrons	Gelées, confitures	1 à 2 citrons
Oranges	Confitures	1 à 2 oranges

ÉPICES & AROMATES

Ingrédient	Usage	Associations
Vanille	Confitures, gelées	Pomme, poire, cynorhodon
Gingembre frais	Chutneys, confitures	20g à 2 c.à.s.
Cannelle	Chutneys, confitures	Bâton ou poudre
Graines de moutarde	Pickles, chutneys	1 c.à.c. à 1 c.à.s.
Curcuma	Pickles, chutneys exotiques	1 c.à.c. à 1 c.à.s.

LIQUIDES

Ingrédient	Usage	Quantités
Vin rouge	Confitures salées	150ml à 200ml
Vin blanc/Cidre	Confitures salées	150ml
Lait de coco	Spécialités exotiques	100ml à 200ml
Eau	Cuisson, dilution	Variable

AUTRES

Ingrédient	Usage	Notes
Raisins secs	Chutneys	100g à 200g
Noix de coco râpée	Spécialités	100g
Ail	Chutneys épicés	2 gousses
Herbes (thym, laurier)	Confitures salées	Au goût

Carnet réalisé avec amour pour préserver les saveurs de saison Version 2025