

CONFITURE D'OIGNON

Délicieux accompagnement de viandes blanches "Agneau - porc - veau - volailles".

Réalisation

Pour 600 grammes de confiture d'oignons, laver un citron vert et presser le jus.

Dans une casserole épaisse, mettez les oignons rouges, sucrés, coupés en lamelles avec 300 g de miel ou de vergeoise blonde, et le jus de citron.

Faire cuire à feu doux, puis augmenter progressivement la source de chaleur jusqu'à obtenir un caramel clair, mouiller alors avec 10 cl de vin blanc sec et 10 cl de bon vinaigre.

Ajouter le sel, le poivre, et laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide.

Servez chaud avec les rôtis grillés ou froid avec des viandes froides.

Conseils pratiques : la cuisson des oignons est longue, le miel ou le sucre facilite la digestion de ce légume.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

CONFITURE DE FIGUES

Recette de mes amies pour 10 Kg de fruits

Réalisation

Choisir les figues bien fermes, même à point, les grisettes Gersoises sont parfaites.

Tremper les fruits 5 minutes dans une bassine d'eau bouillante, les retirer pour les égoutter.

Peser les fruits pour ajouter 600 grammes de sucre cristallisé par Kg de fruits avec un verre d'eau, 3 gousses de vanille, le jus d'un gros citron.

1 - Débuter la cuisson très lentement jusqu'au moment où les figues sont couvertes de leur jus.

2 - Cuire à feu moyen une heure environ.

3 - A feu vif 30 minutes et vérifier la cuisson à la goutte sur assiette froide.

4 - Ajouter un verre de bon vinaigre de vin qui arrête l'ébullition.

5 - Ajouter un verre d'armagnac, l'ébullition reprend instantanément.

La confiture est terminée, mettre en bocaux, stériliser 30 minutes.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

CONFITURE DE PASTEQUES

Ingrédients par kilo de pastèque

- 500 g de sucre cristallisé bien entendu
- 3 oranges coupées en quartier sans être épluchées
- 2 citrons coupés en rondelle (ne pas utiliser les zestes de citron qui sont traités)
- 1 gousse de vanille (facultatif)

Réalisation

La veille, épluchez et enlevez les pépins des pastèques. Oranges et citrons coupés, les pastèques sont transformées en petits cubes.

Ajoutez sucre et vanille et laissez le mélange macérer 24 heures au frais.

Mettre à cuire à feu vif.

Dès l'ébullition, diminuez la flamme. Remuez de temps en temps avec une cuillère de bois.

Pour 5 kilos de confiture, il faut compter 2 heures de cuisson environ. Vous en jugerez suivant la consistance qui doit être assez épaisse.

Trempez la confiture à chaud.

Si vous avez chois de parfumer votre confiture avec de la vanille, coupez la gousse dans le sens de la longueur. Elle dégagera ainsi tout son arôme.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*