Nicole Thépaut
« Dame Nicole »

DES CONSERVES
TOUTE L'ANNÉE

Éditions **OUEST-FRANCE**

Je dédie ce livre à un lutin.
À mes lecteurs et lectrices.

SOMMAIRE

POISSONS, VIANDES, ŒUFS ET FROMAGE 5

Coquillages, crustacés et poissons 6

Viandes, confits, pâtés et charcuteries 18

Œufs et fromage 28

LÉGUMES ET FRUITS 31

Légumes au naturel et marinés 32

Fruits au naturel et marinés 68

ASSAISONNEMENTS 97

Aromates 98

Condiments 110

Chutneys 119

Compotées et confits 148

CONFITURES ET BOISSONS 169

Agrumes 170

Fruits d'automne et d'hiver 173

Fruits d'été 178

Fruits rouges 186

Fruits exotiques 195

TABLE DES RECETTES 196

Pour 2 bocaux

Conservation : 3 mois

Viandes, confits, pâtés et charcuteries

Pâté de poulet aux châtaignes

1 kg de chair de poulet fermier
220 g de chair à saucisse
100 g de lard gras
1 œuf
4 cl de cognac ou armagnac
8 châtaignes cuites
1 pomme
12 à 15 g de sel
1 bonne pincée de poivre moitié blanc et noir, de noix de muscade, de gingembre, de cannelle, de curcuma
1 clou de girofle

1. Dans un hachoir, mettre la chair de poulet, la chair à saucisse, le lard, l'œuf, les châtaignes et l'alcool. Assaisonner avec les épices.
2. Dans un saladier, malaxer le tout à la main. Ajouter la pomme coupée en dés en dernier.
3. Remplir les bocaux avec cette farce et fermer hermétiquement. Stériliser pendant 3 h à 90 °C.

L'astuce de Dame Nicole : personnellement, je n'aime pas les terrines trop grasses. Il est possible d'ajouter 50 à 60 g de lard.

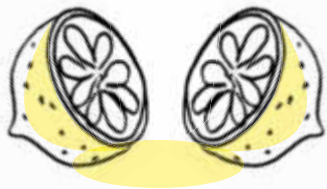
Pour 2 bocaux

Suprêmes de poulet aux agrumes

4 suprêmes de poulet
½ pamplemousse
1 citron
1 orange
15 cl de vinaigre balsamique
1 sachet de fond de veau
35 g de sucre
5 cl d'huile
15 g de beurre
1 pincée de cannelle
1 pointe de Paprika
Sel, poivre

1. Délayer le fond de veau dans 1 l d'eau.
2. Peler les agrumes et récupérer les quartiers de pulpe et le jus.
3. Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre, un peu de fond de veau et ajouter le vinaigre, laisser réduire.
4. Ajouter le reste du fond de veau, le jus des agrumes et laisser bouillir 5 à 6 min.
5. Dans une assiette, assaisonner les suprêmes avec les épices.
6. Dans une casserole, faire chauffer l'huile avec le beurre, mettre les suprêmes et les faire colorer des deux côtés. Les retirer et faire colorer les quartiers de pulpe.
7. Laver les bocaux à l'eau très chaude. Mettre les suprêmes et quartiers de pulpe dans les bocaux. Verser la sauce. Fermer hermétiquement et mettre un poids dessus.
8. Stériliser pendant 3 h à 90 °C.

L'astuce de Dame Nicole :
cette recette peut aussi être réalisée avec une pintade ou deux suprêmes de chapon.



CONSERVATION 3 MOIS CONSERVATION

POUR 4 BOCAUX

BETTERAVES AUX AROMATES

1 KG DE BETTERAVES CUITES
450 G DE PETITS OIGNONS
1 C. À S. DE MOUTARDE
4 CLOUS DE GIROFLE
1 PINCÉE DE GINGEMBRE
1 C. À S. DE GRAINES D'ANETH
1 BOUQUET D'ANETH
1 L DE VINAIGRE BLANC

1. Dans une casserole, porter le vinaigre blanc à ébullition.
2. Dans un saladier, mettre les graines de moutarde et d'aneth, les clous de girofle, la pincée de gingembre et verser dessus le vinaigre bouillant. Laisser refroidir et filtrer.
3. Peler les petits oignons sans les abîmer et en les gardant entiers.
4. Éplucher les betteraves, les couper en tranches.
5. Ébouillanter les bocaux, les sécher avec un linge propre. Mettre dans les bocaux les petits oignons en alternant avec les brins d'aneth. Recouvrir les betteraves de vinaigre. Fermer les bocaux hermétiquement et laisser reposer au frais à l'abri de la lumière.

LE CONSEIL DE DAME NICOLE : CES PICKLES QUI AGRÉMENTENT SALADES ET VIANDE DE PORC FONT ÉGALEMENT SENSATION À L'APÉRITIF.

Pour 1 bocal

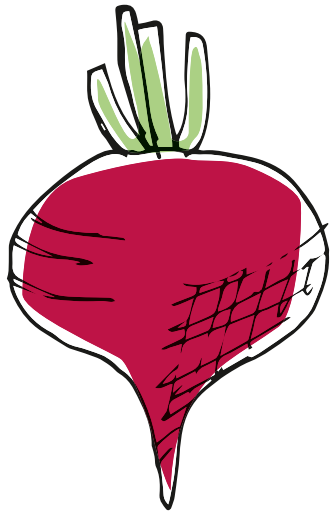
Conservation : 3 à 4 semaines au réfrigérateur

Purée de betteraves au raifort

4 betteraves cuites
150 g de raifort
2 c. à c. de sucre glace
1 c. à c. de noix de muscade
1 c. à s. de vinaigre balsamique

Saison : juillet à septembre.

1. Stériliser un bocal très propre en préchauffant le four à 100 °C (th. 3-4). Mettre le bocal dans le four éteint pendant 10 min.
2. Éplucher les betteraves et les couper en cubes. Éplucher le raifort et le râper.
3. Mettre tous les ingrédients dans un mixeur afin d'obtenir une purée assez grossière.
4. Mettre dans un bocal à caoutchouc ou avec un couvercle à visser en ajoutant une feuille de cellophane.



CONSERVATION : 1 AN

Pour 10 bocaux

PÊCHES AU SIROP

3,5 à 4 kg de pêches
550 g de sucre en poudre
3 gousses de vanille

SAISON : AOÛT ET SEPTEMBRE.

1. Pour éplucher plus facilement les pêches, les plonger 30 à 40 s dans de l'eau bouillante, les passer sous l'eau froide et les égoutter. Peler les pêches, les couper en deux et enlever les noyaux.
2. Mettre les demi-pêches dans les bocaux ébouillantés et séchés en alternant avec des couches de sucre.
3. Ajouter 1 gousse de vanille coupée en deux en la grattant légèrement afin que les grains dégagent toutes leurs saveurs. Fermer hermétiquement les bocaux.
4. Stériliser pendant 1 h 15 à 90 °C.
5. Placer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Pour 8 bocaux

Conservation : 1 an

POIRES AU SIROP

3,2 kg de poires conférence ou Williams
1,1 kg de sucre en morceaux
2 citrons

Saison : été et automne.

1. Peler les poires soigneusement sans enlever la queue. Les laisser entières. Presser les citrons sur les poires. Les plonger dans un saladier d'eau froide et les égoutter.
2. Mettre les poires dans des bocaux ébouillantés et essuyés. Les tasser sans les abîmer (c'est important).
3. Porter l'eau à ébullition avec le sucre et laisser bouillir au moins 1 min. Verser dans les bocaux. Fermer hermétiquement.
4. Mettre à stériliser pendant 30 min et laisser refroidir dans le stérilisateur.
5. Au bout de 48 h, stériliser pendant 15 min.
6. Placer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Choisir :
la Williams, la Guyot ou, plus tard dans la saison, à l'automne, la Conférence et la fameuse Louise-Bonne. Elles doivent être petites et mûres si elles sont conservées entières, sinon plus grosses si elles sont coupées en quartiers.

Le conseil de Dame Nicole :
ajouter 6 grains de poivres au sirop de poire.

L'astuce de Dame Nicole :
les poires accompagnent très bien les gibiers ou les magrets de canard, ainsi que les desserts avec un coulis de framboises entre autres.

Pour 2 bocaux

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

500 g de pruneaux
60 cl d'armagnac
½ l d'eau
180 g de sucre
½ gousse de vanille
Zestes de citron

Conservation : 1 an

SAISON : OCTOBRE.

LA VEILLE

1. Râper quelques zestes de citron
2. Dans une casserole, faire fondre le sucre avec l'eau à feu doux. Ajouter les zestes râpés et la ½ gousse de vanille fendue en deux. Lorsque le mélange commence à bouillir et s'épaissit, retirer du feu.
3. Mettre les pruneaux dans un saladier et les recouvrir du sirop. Couvrir d'un linge et laisser macérer pendant la nuit.

LE JOUR MÊME

4. Préchauffer le four à 110°C (th. 3-4), l'éteindre et enfourner les pots ébouillantés.
5. Sortir les bocaux du four.
6. Enlever les zestes de citron et la gousse de vanille.
7. Mettre les pruneaux dans un égouttoir au-dessus d'une casserole afin de récolter le jus, ajouter l'armagnac et bien mélanger. Verser le sirop et l'armagnac dans les bocaux qui doivent être bien recouverts, ajouter de l'armagnac s'il le faut.
8. Fermer hermétiquement et laisser reposer pendant 2 à 3 mois.

Pour 6 pots

RAISINÉ AUX POIRES

2,6 kg de raisins noirs très sucrés
550 g de poires Williams

SAISON : SEPTEMBRE ET OCTOBRE.

Conservation : 1 à 2 ans

1. Presser les raisins pour extraire le jus, à la centrifugeuse ou au tamis (c'est plus long et plus difficile). Faire chauffer ce jus, laisser cuire jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié en remuant de temps en temps.
2. Peler et épépiner les poires, les couper en petits morceaux et les ajouter au jus réduit et laisser cuire pendant au moins 20 min. Le jus doit encore réduire d'un tiers.
3. Vérifier la consistance et mettre en pots à chaud. Fermer hermétiquement et laisser refroidir.
4. Placer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Le conseil de Dame Nicole : oser les mélanges de fruits; s'amuser à marier les parfums surtout en été.

CONSERVATION : 1 AN

Pour 4 bocaux

CONDIMENTS

GOUSSES D'AIL AUX AROMATES

200 g de têtes d'ail
1 c. à c. de sucre blond
Quelques brins de persil
1 tout petit morceau de fenouil coupé en dés (facultatif)
8 grains de poivre noir
1 c. à c. de sel
2 petites feuilles de laurier
3 dl de vinaigre blanc
2,5 dl de vin blanc
4 clous de girofle
1 petit piment rouge

1. Préchauffer le four à 110 °C (th. 3-4). Mettre les bocaux ébouillantés dans le four et l'éteindre.
2. Éplucher les gousses d'ail.
3. Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients, sauf l'ail. Quand le liquide vient à ébullition, ajouter l'ail et laisser bouillir pendant environ 2 min.
4. Dans une passoire, verser l'ail et récupérer dans une casserole le bouillon-vinaigre.
5. Rincer l'ail à l'eau bien froide et le sécher avec du papier absorbant.
6. Retirer les bocaux du four et mettre l'ail dedans, le recouvrir du bouillon-vinaigre. Fermer immédiatement.
7. Placer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Le conseil de Dame Nicole :
Prendre des petits bocaux pour en avoir toute l'année. Une fois le pot entamé, mettre au réfrigérateur; l'ail doit toujours être immergé.

Pour 1 bocal

Conservation : 1 an

Câpres aux aromates

250 g de graines de câpres
1 branche d'estragon
35 cl de vinaigre blanc
1 branche de thym
1 petite feuille de laurier
1 pincée de noix de muscade
2 c. à s. de gros sel
1 gousse d'ail

Ce ne sont pas les capucines qu'il faut cueillir, mais les grosses graines vertes qui se trouvent au centre de la fleur.

1. Bien laver et essuyer les câpres avec du papier absorbant. Les mettre dans un récipient en verre et ajouter le gros sel.
2. Les laisser macérer pendant 12 h. Les mettre ensuite dans un égouttoir et les rincer à l'eau froide, bien les égoutter.
3. Dans une casserole, porter le vinaigre à ébullition et le verser immédiatement dans le bocal stérilisé avec les câpres, l'ail épluché, les herbes et la noix de muscade.