

La cuisine facile

par Dominique Rémondin

Les fiches détachables de



DESSERT PLAT ENTREE

Confiture maison

PRÉPARATION 30 mn, la veille **CUISSON** 10 mn **COÛT** € € € **TOUR DE MAIN** TRÈS FACILE

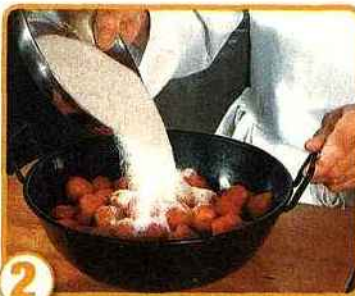
Pour 5 /6 pots : 1,5 kg de fraises • 450 g de sucre gélifiant • le jus d'un citron et demi
• des pots de verre de différents formats, avec couvercles en métal : anciens pots de confitures, de cornichons, de moutarde...

SERVEZ
DU CAFÉ OU
DU CHOCOLAT



1

Lavez, égouttez les fraises et équeutez-les délicatement.



2

Versez les fraises dans une grande bassine et ajoutez les jus de citron et le sucre gélifiant.



3

Mélangez les fraises, le sucre et le jus de citron, recouvrez de film alimentaire. Laissez macérer une nuit au réfrigérateur.

© Christian Larif, DR

Pas cher € Assez cher € € Repas de fête € € €

TéléPoché 171



4

Ébouillantez, le lendemain, les pots de confiture et les couvercles. Égouttez-les sur du papier absorbant ou un torchon, en les retournant.



5

Dans une casserole à fond épais ou une bassine en cuivre non rétamé, faites cuire la confiture 10 mn à feu vif, en remuant. Écumez.



6

Remplissez les pots de verre à ras bord, immédiatement après la cuisson, et vissez-en fermement le couvercle.



7

Retournez les pots à l'envers jusqu'à complet refroidissement, dégustez dans les 3 mois et dans les 8 jours dès que le pot est ouvert.



La confiture de lait

PRÉP. 10 mn CUISSON 2 h

Pour un gros pot de confiture :

1 boîte de lait concentré sucré de 400 g • 10 g de noisettes.

1 **Mettez** la boîte de lait concentré non ouverte dans une casserole et recouvrez-la d'eau bouillante.

2 **Couvrez** et laissez cuire 2 h à feu moyen. Enlevez la boîte de l'eau et laissez-la bien refroidir.

3 **Ébouillantez** un pot de confiture vide et son couvercle. Égouttez et retournez sur un torchon. Concassez les noisettes.

4 **Ouvrez** la boîte. Mélangez confiture de lait et noisettes.

5 **Remplissez** le pot en verre à ras bord. Vissez fermement le couvercle et retournez le pot jusqu'à complet refroidissement.

Notre coup
de cœur

Vin

Domaine Les Perserons Mâcon-Charnay

Un nez très puissant où les fruits confits le disputent à une certaine minéralité, une bouche ample dans laquelle le vieillissement en fût de chêne sait se faire discret, ce Mâcon-Charnay a enchanté la rédaction de Télé Poche ! À 6,60 € la bouteille, on ne trouve pas grand-chose de mieux à déboucher pour un apéritif réussi.

Domaine Les Perserons
71850 Charnay-lès-Mâcon
Tél. : 03 85 34 54 24.



L'astuce du chef Mathieu Scherrer

« Relevez des brochettes de poulet avec une sauce aux cacahuètes. Mixez 50 g de cacahuètes avec 20 cl lait de coco, 1 cuil à s de curry rouge et un trait de vinaigre, salez, poivrez. Parfumez de coriandre fraîche hachée. »
Mathieu Scherrer est chef de cuisine au *River* Café Péniche à Issy-les-Moulineaux (92).



© Miro

Le truc de notre lectrice

Mathilde Mirarchi, Nogent-sur-Marne (94)

« Je fais un citron confit express. Je découpe 6 citrons en tranches. Je les arrose d'un sirop bouillant (200 g de sucre + 75 cl d'eau + 4 pincées de cumin + un bâton de cannelle). J'enfourne 30 mn, therm 5 (150 °C). »

Écrire : Télé Poche, Rubrique Cuisine,
43, rue du colonel Pierre-Avia, 75754 Paris Cedex 15.

C'est nouveau et on aime Ciseaux à fines herbes

Découpez basilic, ciboulette, estragon... avec ces ciseaux équipés de micro-lames dentelées. Ciseaux à herbes Zyliss : 12,50 €
www.zyliss.com

N° Consommateurs :
0811 888 868
(prix d'un appel local).

172 TéléPoche

Pas cher € Assez cher €€ Repas de fête €€€