

Les confitures...

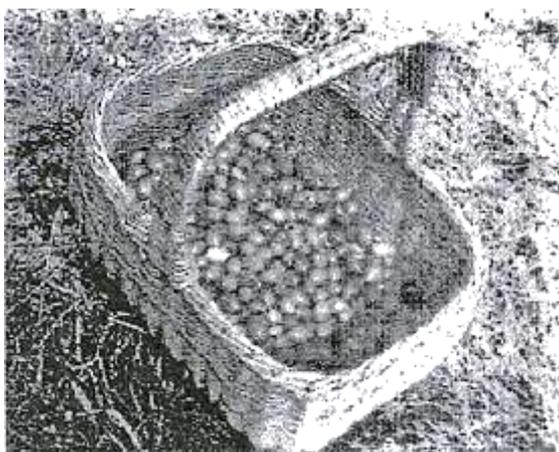
(Extrait du livre "Découvrez les Fruits Sauvages")

Par un beau matin d'automne, n'hésitez pas, panier au bras, partez le long des chemins, à travers prés et bois, à la recherche de ces menus fruits au goût subtil et pleins de personnalité.

Mais, attention, pas d'illusions... les confitures de fruits sauvages sont un jeu de "patience"...

... et "patience", il vous en faudra !

Si le sureau, cas d'exception, vous permettra rapidement et sans difficulté de remplir votre panier de ses larges grappes aux centaines de perles noires, l'opération sera plus longue avec les cornouilles. Ces petits fruits, couleur de rubis, prenant bien mûrs une teinte sombre, ne feront pas déborder ce même panier aussi rapidement. Non seulement l'arbuste accroche haut une part de sa production, comme si les lois de la nature l'obligeaient à une réserve, sorte de partage avec la gente à plumes, mais encore il n'est guère prédisposé à fournir au moment de la cueillette une maturation uniforme.



Gelée de Cornouilles

Bassine de cuivre et cuillère en bois, religieusement, délicatement, ont été tirées de leur léthargie... le grand moment de l'alchimie est arrivé!

Equeuter, laver si besoin, mettre sur le feu dans une bassine avec de l'eau (légèrement en dessous des fruits), faire crever en tournant fréquemment. Passer dans un tamis, conserver le jus. Presser fortement les fruits, en plusieurs fois, dans un pressoir pour recueillir le maximum de jus et mélanger les deux récoltes. Mettre à nouveau sur le feu avec presque le poids de sucre, mélanger, ajouter si possible un gélifiant, laisser réduire et prendre.

Mettre de préférence en petits pots, laisser refroidir, couler la paraffine, boucher, étiqueter. Cette gelée accompagne particulièrement bien les pommes (fruits) au four.