
Christine Ferber
Mes confitures
PETITE BIBLIO
PAYOT

Tous les gourmands connaissent Christine Ferber, la « fée des confitures ». Cette maître pâtissier-confiseur, qui vit et travaille dans son village natal de Niedermorschwihr, en Alsace, a su conquérir, avec ses confitures et ses aigre-doux, les plus grands chefs : Alain Ducasse, la maison Troisgros, Pierre Gagnaire… Virtuose des saveurs, elle nous ouvre son cahier de recettes : confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, gelée de pommes à la fleur d'acacia, cassis au pinot noir, châtaignes et noix…

Plus de 200 créations, classiques ou audacieuses, toujours expliquées avec simplicité, qui feront le bonheur de tous les amateurs de douceurs.

CHRISTINE FERBER
AUX ÉDITIONS PAYOT

Mes aigres-doux, terrines et pâtés
Mes tartes sucrées et salées
Mes confitures

Christine Ferber

Mes confitures

avec la complicité
de Gilles et Laurence Laurendon

Préface d'Alain Ducasse

PETITE BIBLIO
PAYOT

Retrouvez l'ensemble des parutions
des Éditions Payot & Rivages sur

payot-rivages.fr

Photo de couverture : © Bernhard Winkelmann

© Éditions Payot & Rivages, Paris, 1997, 2000, 2002,
et 2020 pour la présente édition de poche

ISBN : 978-2-228-92672-0

À Frédérick et Pierre Hermé.
À ma famille.

PRÉFACE

1960 : l'histoire commence en France, plus précisément en Alsace, région située à la frontière de la Suisse et de l'Allemagne, dans le petit village de Niedermorschwihr. Issue d'une famille de boulangers-pâtissiers depuis quatre générations, Christine Ferber a grandi au rythme du travail de ses parents, bercée par d'exquises fragrances.

Petite, déjà gourmande et curieuse, elle aimait passer de longues heures à regarder son père travailler. Fascinée par ce délicieux spectacle, elle sentait tous ses sens s'éveiller un à un. À onze ans, sous le regard tendre et avisé de son père, elle fait ses premiers pas en pâtisserie. Aujourd'hui, les images restent très présentes dans sa mémoire. C'est le mélange sucré-salé des samedis et dimanches, ce parfum de tarte aux quetsches, de kouglof, de terrine et de pâté en croûte.

Devenue apprentie malgré elle, Christine a été rapidement confrontée à la dure réalité du monde professionnel. Le travail, pénible et peu gratifiant, de cette enfant timide, consistait à nettoyer l'atelier paternel. Sur les conseils de ses parents et parce que les maîtres pâtissiers alsaciens refusaient d'apprendre le métier à une femme, elle part trois ans en Belgique, à Bruxelles.

Jeune professionnelle déterminée et passionnée, elle revient dans sa famille, la tête pleine de rêves et de souvenirs. Elle garde en bouche les trésors fruités de

ses escapades gourmandes. Comment oublier la douceur des confitures de sa grand-mère ? Un jour d'été, elle décide de retrouver les flaveurs, les couleurs et les mélodies de son enfance. Une casserole en cuivre dans la main, elle prépare sa première confiture de griottes. Quelques pots finiraient à merveille la décoration de la vitrine de l'épicerie familiale. À aucun moment elle n'avait espéré pouvoir les vendre. Et pourtant…

Aujourd'hui reconnue par ses pairs, elle poursuit cette aventure au rythme des saisons et de sa boulimie de saveurs. Déclinées en deux cents variétés, ses confitures ravissent les papilles des gastronomes aux quatre coins du monde.

Pâtissier-confiseur-chocolatier de formation, Christine Ferber est une femme douce et discrète qui laisse s'exprimer ses émotions au travers de ses créations. Pour l'anecdote, on raconte qu'elle compose régulièrement de nouvelles recettes les yeux fermés. Pas tout à fait cependant… Formée à l'école de la pâtisserie, elle connaît l'importance de la technique dans la réussite d'une préparation. Ses secrets : précision et patience. Précision dans la sélection et le dosage des produits, les modes et les temps de cuisson. Patience pour que la confiture devienne l'expression de la sensualité et de la convivialité. Un merveilleux moment à partager avec ceux que l'on aime.

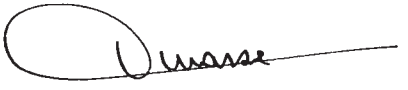
À Monaco, dans mon restaurant gastronomique, *Le Louis XV*, j'utilise sa confiture de griottes d'Alsace pour accompagner l'Ossau-Iraty. La légère caramélisation des fruits apporte une touche acidulée et colorée à ce fromage de brebis du Pays basque.

Les confitures de Christine exaltent tout ce que la nature offre de meilleur. À chaque cuillerée, on a l'impression de croquer à pleines dents un fruit fraîchement cueilli. On se laisse délicatement surprendre par une note fleurie, une pincée d'épices, un zeste d'agrume ou un nuage d'alcool.

Tomates rouges et pommes au romarin, Pêches jaunes au miel de lavande, Figues au gewurztraminer et aux pignons de pin, Fraises au poivre noir et à la menthe fraîche, Melon aux agrumes et gingembre confit… Ma préférée ? Toutes. En tartine ou du bout d'un doigt, je les savoure toujours avec le même plaisir et la même gourmandise.

Dans ce livre, Christine Ferber nous fait partager sa sensibilité et son savoir-faire. Avec amour, poésie et passion, elle nous ouvre les portes de son « palais » où la symphonie des saveurs transcende la magie du sucré.

Savoureusement vôtre,



Alain Ducasse

LA FÉE DES CONFITURES

Tous les gourmands connaissent Christine Ferber, la « fée des confitures ». Cette maître pâtissier-confiseur vit et travaille dans son petit village natal de Niedermorschwihr, en Alsace. Elle a su conquérir, avec ses confitures et ses aigre-doux, les plus grands chefs : Alain Ducasse, la maison Troisgros, Pierre Gagnaire… Aujourd'hui, ses confitures sont connues dans le monde entier.

Christine est une artiste et une passionnée. Elle fait ses confitures en choisissant elle-même ses fruits auprès des agriculteurs de sa région. Les promeneurs lui apportent des paniers de mûres, de framboises sauvages ou d'églantines. Les pommes sauvages, les fleurs d'acacia ou les pétales de roses, Christine les cueille elle-même. Elle n'utilise que des fruits de saison et cuit ses confitures par petites quantités : jamais plus de quatre kilos à la fois.

Cette virtuose des saveurs nous a offert son cahier de recettes. Confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, gelée de pommes à la fleur d'acacia, cassis au pinot noir, châtaignes et noix… Mais aussi ses dernières créations, comme la confiture de coings, oranges et cardamome, ou la confiture de l'An neuf… Classiques ou audacieuses, ces recettes sont expliquées avec simplicité et feront le bonheur de tous les amateurs de douceurs.

Le génie n'est qu'une longue patience !

Gilles et Laurence Laurendon

Mes confitures

… la confiture est aussi l'école de la patience.

Jean-Pierre Coffe

LES FRUITS

La plupart des fruits que j'emploie sont cueillis dans les vergers ou les bois alsaciens. La récolte se fait le matin, après la rosée et avant le soleil trop ardent, ou bien en fin d'après-midi. Les fruits cueillis sous le soleil ou sous la pluie ne feront jamais de bonnes confitures : les uns parce qu'ils seront gorgés d'eau, les autres parce que la chaleur aura exalté leur parfum et ramolli leur chair.

Les fruits sont à juste maturité lorsqu'ils ne présentent aucune résistance à la cueillette. À ce moment-là, ils offrent un bel équilibre en acidité et en pectine, qui favorise la prise de la confiture. J'utilise toujours des fruits frais, bien parfumés, sains, et qui ne présentent aucune meurtrissure. Qu'ils soient cueillis dans les bois, dans les jardins ou dans les vergers, qu'ils soient achetés chez les producteurs ou au marché, une seule règle : qu'ils soient beaux et d'un goût parfait.

L'idéal est de les travailler quelques heures après la cueillette, au plus tard le lendemain (et dans ce cas, il faudra les conserver au frais), car ils perdent vite de leurs qualités. Je les cuis de préférence par petites quantités. Je ne mets jamais plus de quatre kilos de fruits dans une même bassine : les petites cuissons préservent la couleur naturelle et la texture du fruit.

Pour toutes les macérations et les cuissons, j'emploie un jus de citron. Le mélange fruits/sucre/jus de citron

doit se faire rapidement afin que les fruits ne s'oxydent pas et qu'ils gardent leur couleur. La pointe d'acidité du citron relève le goût du fruit et active le pouvoir gélifiant de la pectine qu'il contient. Les macérations et cuissons sont versées dans des terrines que je couvre d'une feuille de papier sulfurisé. Ainsi, les fruits sont immergés dans le sirop et ils ne brunissent pas en surface.

LE SUCRE ET LA CUISSON

Faire des confitures, c'est avant tout conserver les fruits grâce au sucre. Pour obtenir la meilleure conservation, la confiture doit contenir 65 % de sucre. Sachant qu'il y a déjà 10 % à 15 % de sucre dans le fruit, on ajoutera donc dans chaque cuisson un poids de sucre plus ou moins égal à celui du fruit. Si vous utilisez des fruits à plus grande maturité, vous réduirez la quantité de sucre.

Je choisis toujours du sucre cristallisé de belle qualité, blanc et brillant. Très souvent, je pratique une macération, puis une cuisson en plusieurs temps. Ainsi, le sucre imprègne le fruit en douceur et préserve sa texture.

Dans certaines recettes, on terminera la cuisson des fruits en les plongeant dans un sirop. Ce sirop est un mélange de sucre et de jus de macération plus ou moins concentré par l'ébullition. Vous contrôlerez éventuellement le degré de concentration au thermomètre. Ce type de cuisson est une variante qui permet de préserver la texture du fruit.

La gelée de pommes apporte la pectine, indispensable

à la gélification des fruits qui en manquent naturellement. Comme par exemple les poires, les cerises et les griottes. Dans certaines confitures de fruits rouges, on peut aussi utiliser de la gelée de groseilles à la place de la gelée de pommes.

Vous pouvez aussi obtenir une confiture bien gélifiée en prolongeant simplement la cuisson. La confiture sera alors plus sucrée, la texture des fruits un peu moins belle, et sa couleur légèrement caramélisée.

Pour obtenir une consistance parfaite, je vous conseille de vérifier la nappe. La confiture doit marquer 105° C au thermomètre à sucre, c'est-à-dire au nappé. Si vous n'avez pas de thermomètre, déposez quelques gouttes de confiture sur une assiette froide et vérifiez sa consistance. Avec un peu de pratique, vous n'aurez même plus besoin de ces repères. Vous saurez reconnaître au coup d'œil le moment où la cuisson est arrivée à son terme et où il faut mettre la confiture en pots. Vous observerez que l'évaporation diminue sensiblement. Il n'y a plus d'écume à la surface, les fruits sont immergés dans le sirop et les bouillons s'amenuisent.

Je vous explique ici ma manière de faire. Avec le temps et la pratique, vous affinerez vous-même votre tour de main. Et bientôt vous laisserez parler votre imagination et mêlerez des saveurs inattendues. Dites-vous bien que deux confitures ne se ressemblent jamais. D'une année à l'autre, d'une cuisson à l'autre, liquides ou bien un peu plus fermes, elles seront toutes différentes, et c'est ce qui fait leur charme.

Une confiture est toujours une création !

LE MATÉRIEL

J'utilise toujours une bassine en cuivre. Elle garantit à la cuisson une parfaite répartition de la chaleur. Cette bassine est plus large que haute, ce qui permet une meilleure évaporation de l'eau des fruits. Il ne faut l'utiliser que pour les cuissons de confiture. Ne faites jamais macérer vos fruits dans la bassine en cuivre, ils s'oxyderaient.

Vous pouvez aussi utiliser un grand faitout en inox, mais les fruits ont tendance à attacher au fond. Il faudra être plus vigilant encore !

L'écumoire est en acier inoxydable. Elle sert bien sûr à écumer, mais aussi à remuer doucement la confiture, à vérifier la cuisson du sirop, à retirer les épices de la bassine et, à la fin de certaines cuissons, à prélever les fruits qui seront répartis dans les pots.

J'ai une cuillère en bois qui ne sert qu'à la confection de mes confitures.

La louche en inox me permet de remplir les pots.

Un économe et un couteau de cuisine inoxydable sont indispensables à la préparation des fruits.

Il faut aussi :

- une planche à découper
- une passoire à pied, qui sert à rincer et égoutter les fruits
- un moulin à légumes avec un jeu de grilles, utile pour retirer les pépins et les peaux dans certaines préparations
- une casserole en métal inoxydable pour blanchir les zestes de fruits
- un couvercle s'adaptant à la bassine à confiture

- deux terrines pour recueillir les fruits épluchés, les jus pour les gelées, les sirops de cuisson, et pour faire macérer certaines préparations avant cuisson
- une balance de cuisine pour peser les ingrédients
- un chinois fin et une étamine pour filtrer le jus des gelées
- un tamis fin de soie, ou de nylon, large pour égoutter les fruits après une première cuisson
- une mousseline ou un carré de gaze pour former le nouet qui renfermera les pépins ou les noyaux
- un mixeur
- un presse-citron
- un zesteur
- un casse-noix
- des feuilles de papier sulfurisé pour couvrir vos prépa-rations
- deux linges de cuisine
- un thermomètre à sucre gradué jusqu'à 200° C
- un entonnoir à confiture pour remplir plus facilement les pots
- des pots à confiture
- des couvercles à vis
- des étiquettes.

MISE EN POTS ET CONSERVATION DES CONFITURES

J'emploie des pots classiques, en verre, à pans extérieurs côtelés. Ils doivent être en parfait état et sans ébréchure. Ils se ferment très simplement, avec un couvercle à pas de vis.

Avant de préparer une confiture, je stérilise mes

pots, soit en les plongeant quelques minutes dans l'eau bouillante, soit en les passant au four à 110° C (thermostat 4) pendant cinq minutes.

Dès que la confiture est cuite, je remplis ces pots à l'aide de la petite louche et de l'entonnoir à confiture. Je les remplis à ras bord. S'il y a une coulure, essuyez soigneusement le pas de vis. Je ferme ensuite les pots à chaud, et je les retourne.

Puis j'attends qu'ils soient refroidis pour les étiqueter et les ranger dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Printemps

CAROTTES PRINTANIÈRES ET CANNELLE

1,300 kg de carottes, soit 1 kg net
500 g d'eau (50 cl)
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
1 bâton de cannelle

Lavez les carottes, épluchez-les en ayant soin de bien enlever les parties vertes près de la tige.

Râpez les carottes à la grille fine. Dans une bassine à confiture, mélangez les carottes à l'eau. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu doux pendant vingt minutes environ en remuant de temps en temps. Au bout de ces vingt minutes, il ne restera plus d'eau dans votre bassine et les carottes seront moelleuses.

Ajoutez le sucre, le bâton de cannelle et le jus de citron. Portez à nouveau à ébullition en remuant délicatement. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant toujours. Retirez le bâton de cannelle qui décorera les facettes de vos pots. Redonnez un bouillon. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CAROTTES, ORANGES ET CARDAMOME

1,300 kg de carottes, soit 1 kg net
1 kg de sucre cristallisé
250 g de jus d'orange (25 cl)
le jus d'un petit citron
5 g de cardamome
3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'une orange non traitée

Lavez les carottes, épluchez-les en ayant soin de bien enlever les parties vertes près de la tige.

Râpez les carottes à la grille fine. Dans une bassine à confiture, mélangez les carottes, le sucre, le zeste d'orange, le jus d'orange, le jus de citron et la cardamome. Portez au frémissement. Versez cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez cette préparation à ébullition. Écumez et maintenez la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

* * *

Ce mariage carotte-cardamome est inspiré d'un délicieux dessert indien. Dans cette recette, les carottes garderont une texture de légumes mi-cuits, alors que dans la recette « carottes et cannelle » la texture sera celle d'une purée.

CERISES BLANCHES FRAMBOISÉES

1,250 kg de cerises blanches napoléon,
soit 1 kg net
250 g de framboises
50 g d'eau (5 cl)
950 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les cerises blanches à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, portez les framboises et l'eau à ébullition dans une casserole couverte et laissez éclater les fruits à feu doux pendant cinq minutes. Recueillez le jus en versant la préparation dans un chinois fin puis en le filtrant à l'étamine.

Versez la cuisson de cerises blanches dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et le jus de framboise et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CONFITURE DE MADAME : CERISES BLANCHES À LA ROSE

1,250 kg de cerises blanches napoléon, soit 1 kg net
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
50 g d'eau de rose (5 cl)
deux poignées de pétales séchés de roses non traitées

Rincez les cerises blanches à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson de cerises blanches dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ajoutez l'eau de rose et les pétales. Redonnez un bouillon. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CONFITURE DE MONSIEUR : CERISES ET FRAMBOISES AU KIRSCH

1,250 kg de cerises noires,
soit 1 kg net
250 g de framboises
1 kg de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes
30 g de kirsch (3 cl)

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passez les framboises au moulin à légumes (grille fine).

Versez la cuisson de cerises noires dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et la pulpe de framboise. Portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises noires. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Ajoutez le kirsch. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CERISES NOIRES

1,250 kg de cerises noires,
soit 1 kg net
800 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

CERISES NOIRES AU PINOT NOIR

1,250 kg de cerises noires,
soit 1 kg net
900 g de sucre cristallisé
le jus d'un petit citron
250 g de pinot noir (25 cl)
200 g de gelée de pommes vertes

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Équeutez-les et dénoyautez-les. Mélangez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Versez dans une terrine. Couvrez les fruits d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, versez cette cuisson dans un tamis de soie puis versez le jus recueilli dans une bassine à confiture. Ajoutez la gelée de pommes et portez à ébullition pendant cinq minutes. Versez le pinot noir et maintenez l'ébullition cinq minutes encore. Écumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant délicatement. Écumez encore s'il y a lieu. Vérifiez la nappe. Mettez aussitôt votre confiture en pots et couvrez.

* * *

Pour cette recette, le pinot noir choisi est un vin peu tannique, aux arômes de fruits rouges des bois ou du verger. Ce même pinot noir peut relever une confiture de framboise, de griotte ou de myrtille.