



XVII

COMPOTES ET CONFITURES

COMPOTES SIMPLES

Les fruits pour compotes sont préparés entiers, par moitiés ou en quartiers et cuits ou pochés dans un sirop qui est ensuite parfumé selon leur nature. Ces fruits sont dressés sur compotiers ou dans des coupes et couverts de leur sirop réduit ou non. Dans certains cas, ce sirop est lié légèrement à l'arrow-root.

Les Compotes se servent indifféremment tièdes ou froides. — Autant que possible, les fruits employés ne doivent pas être trop mûrs.

Compote d'abricots. — Partager les abricots en deux ; les échauder dans un sirop à 11 degrés, bouillant, pour l'enlèvement de la peau ; les pocher dans le même sirop. Monder les amandes ; les mettre à macérer dans un sirop au kirsch.

Dresser les abricots avec une demi-amande sur chaque moitié ; arroser la compote de sirop et de la liqueur où ont macéré les amandes.

Compote d'ananas. — Prendre un ananas cru ; le peler, le détailler en tranches dont le cœur sera supprimé ; cuire ces tranches dans un sirop vanillé. — Si l'ananas est de conserve, le détailler de même et faire macérer les tranches au sirop une heure à l'avance.

Dresser en turban sur un compotier et arroser avec le sirop.

Compote de Bananes. — Les peler et les pocher pendant 5 minutes seulement dans un sirop forcé en kirsch.

Dresser en coupe et arroser avec le sirop.

Compote de Cerises. — Les dénoyauter sans les briser. Les mettre dans du sucre cuit au gros boulet, à raison de 300 grammes de sucre par kilo de cerises ; couvrir et tenir pendant 8 minutes sur le côté du feu en remuant l'ustensile de temps en temps pour assurer la dissolution du sucre.

Dresser sur compotier et arroser avec le sirop, parfumé au kirsch.

Nota. — La compote de cerises se fait également au vin de Bordeaux, sucré et additionné d'un peu de cannelle. Bien que le terme « dénoyauter » ne figure sur aucun dictionnaire, nous avons cru devoir le conserver, parce qu'il est employé couramment et qu'il résume nettement l'opération qui consiste à retirer le noyau d'un fruit.

Compote de Fraises. — Cuire 250 grammes de sucre au boulet. — Jeter dedans un kilo de grosses fraises choisies ; laisser macérer à couvert pendant 10 minutes ; dresser en coupe ou sur un compotier. — Napper avec le sirop, légèrement lié à la gelée de groseilles et parfumé à la vanille.