

Château de Prangins.

LES COMBINES DU MUSÉE

Comment cuisiner au 18e siècle ?

Fiche n°5 : Confitures et conserves

De nos jours faire ses confitures est une activité de loisir, mais n'oublions pas que constituer des réserves était vital au 18^e siècle. De nombreuses méthodes étaient utilisées pour préserver les fruits et les légumes : la fermentation, le salage, le séchage...

Nous avons choisi de parler de conservation par le sucre, avec une recette peu commune puisqu'il s'agit d'une confiture de carottes.



Vous pouvez découvrir ci-dessous le texte original, publié dans l'*Encyclopédie Oeconomique*. Une constatation s'impose : il n'y a quasiment pas d'indications de quantités ! Pour adapter la recette, nous avons donc fait des parallèles avec d'autres recettes contemporaines de chutneys et de confitures, et adapté les proportions en conséquence. Quant au chaudron et aux claies d'osier, ils ont été remplacés par des ustensiles plus communs dans nos cuisines modernes

Recette - La confiture de carottes



Difficulté moyenne **

Pour 2 bocaux de 400g environ

Préparation : 20min

Séchage : une nuit

Cuisson : 1h environ

Les ingrédients

- 6 belles carottes (env. 500g)
- 300g de miel
- 1/2l de vin blanc doux env.
- Un bâton de cannelle

Le matériel

- Une grille à gâteaux
- Une casserole
- Une cuillère en bois
- Des bocaux

La recette d'origine

Dans le tems des vendanges, ratissez bien vos carottes & coupez-les par morceaux comme pour les mettre dans un potage. Jetez les dans un chauderon plein d'eau bouillante & les y laissez bouillir pendant un bon quart d'heure. Mettez les ensuite égoutter et sécher sur des claies d'ozier. Après quoi prenez assez de vin bien doux pour qu'il s'élève un demi pied au dessus des carottes ; faites le bouillir seul, écumez-le avec soin ; Jetez y ensuite les carottes, de la cannelle en bâton, environ quatre livres de bon miel que vous aurez raffiné, & laissez bien cuire le tout sur un feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste de jus que ce qui est nécessaire pour conserver la confiture. On connoit le bon degré de cuisson à ce que le suc mis sur une assiette s'épaissit & brunit en refroidissant. (Encyclopédie Oeconomique)

Marche à suivre

- Faire bouillir 1l d'eau et ajouter les carottes coupées en petits cubes. Laisser mijoter à feu doux pendant un quart d'heure, égoutter et déposer sur la grille à gâteaux. Laisser sécher une nuit.
- Le lendemain, faire bouillir le vin dans une casserole et l'écumer.
- Ajouter les morceaux de carottes, 300g de miel et le bâton de cannelle, et laisser mijoter à feu très doux pendant une heure environ.
- Au final, on obtient plutôt une sorte de chutney, très agréable à savourer avec les viandes rôties.

Photographiez vos créations et taguez-nous sur les réseaux sociaux #lescombinesdumusee

Partagez vos expériences avec nous : avez-vous réalisé d'autres recettes qui proviennent d'un vieux livre de cuisine ? Etaient-elles faciles ou difficiles à faire ?

Le mot du spécialiste

On a tous l'impression de la connaître et pourtant la carotte est loin d'être banale. Stéphane Repas Mendes, conservateur des jardins au Château de Prangins - Musée national suisse, nous en parle :

« On l'imagine volontiers longue, cylindrique, charnue et surtout orange. Pourtant, chez la carotte il y a une grande diversité, à la fois des couleurs et des formes. La carotte sauvage que l'on trouve dans les prés ou au bord des chemins, en Europe, est l'ancêtre du légume que nous consommons aujourd'hui. Rien dans cette racine ne pouvait laisser prévoir une si brillante carrière, sauf peut-être son odeur et son feuillage.

Pourtant grâce à la patience et au travail de sélection de générations de jardiniers, nous avons aujourd'hui des centaines de variétés de carottes à travers le monde. Tout cela en partant d'une ridicule racine blanche et coriace. Au potager du château, nous cultivons une dizaine de variétés différentes allant du blanc au pourpre en passant par le jaune et le rouge, tantôt allongées, tantôt courtes et arrondies.

Mais à quoi bon toutes ces carottes bizarres, me direz-vous, la fameuse carotte orange ne suffit-elle pas ? Elles sont là pour varier les goûts et les plaisirs dans l'assiette mais également pour qu'on puisse profiter des avantages de chacune. Certaines par exemple sont prêtes rapidement mais se conservent mal, tandis que d'autres prennent du temps à pousser mais se conservent tout l'hiver. Conserver et faire vivre cette biodiversité, c'est cultiver un morceau de notre histoire ! »

Jeu

La carotte fait partie des légumes racines, une grande famille de végétaux dont on consomme la partie souterraine. Reconnaissez-vous ceux qui sont représentés ci-dessous ? Reliez le légume à son nom.



Céleri-rave

Radis

Betterave rouge

Réponses : première image/céleri-rave, deuxième image/betterave rouge, troisième image/radis

Quelques sources intéressantes

- L'exposition temporaire au Château de Prangins en 2018
À table ! Que mange la Suisse ?

Sur les recettes

- Capitani, François, *Soupes et citrons, La cuisine vaudoise sous l'ancien régime*, Lausanne, Ed. d'En Bas, 2002
- De Felice, Fortunato Bartolomeo, *Encyclopédie Oeconomique d'Yverdon, vol. 5*, Yverdon, 1775