

# Sommaire

## INTRODUCTION

### 1 CONFITURES, GELÉES & CONFISERIES

Gelée de fleurs de pissenlit à ma façon .....	11
Gelée de pommes à la fleur d'acacia .....	12
Confiture de pêches de vigne et carottes potagères .....	14
Confiture de pêches au tilleul .....	17
Confiture anisée au melon d'Espagne .....	18
Confiture de melon d'Espagne aux citrons et aux noix .....	19
Gelée de pommes sauvages au romarin .....	21
Confiture de « potimelon » .....	22
Confiture de figues à la chayotte .....	24
Confiture tous fruits ou confiture Saint-Éloi .....	25
Raisiné du Périgord à ma façon .....	26
Confiture de sangria .....	27
Gelée de pommes aux baies d'églantiers ou de rosiers .....	29
Écorces et tiges confites à ma façon .....	31
Cotignac (pâte de coings) .....	33
Confiture de vin chaud .....	34
Confiture de citrouille aux épices de Noël .....	36

### 2 SIROPS, THÉS ET DOUCEURS GOURMANDES

Sirop de pétale de rose .....	40
Sirop d'angélique .....	42
Sirop d'anis .....	42
Sirop de menthe sauvage et mandarine .....	45
Sirop de zeste d'agrumes .....	47
Sirop du berger (sirop de vin chaud) .....	48
Thé à l'origan sauvage .....	50

Thé du citronnier.....	53
Thé à la pomme.....	53
Thé de feuilles sauvages.....	55
Thé à la fleur de coucou.....	55
Thés express aux plantes.....	56
Thé d'hiver.....	57
Rochers de Claudine.....	58
Trésors cachés de Marianne.....	59
Cerise sur le gâteau.....	61

### 3 CHUTNEYS, CONDIMENTS ET BOUCHÉES APÉRITIVES

Chutney de figues à l'oignon et à la coriandre.....	64
Chutney à la betterave rouge.....	65
Chutney à la tomate verte et à la chayotte.....	66
Gelée de pommes Canada au piment.....	68
Chutney de citrouille au piment.....	69
Gelée de prunelles sauvages aux épices.....	70
Chutney de pommes à l'ail et à la sauge.....	71
Moutarde au genièvre et poivre.....	72
Moutarde aux fleurs et épices du jardin.....	74
Moutarde au raifort.....	76
Moutarde aux herbes sauvages et du jardin.....	77
Moutarde à la noix verte.....	78
Moutarde au moût de raisin.....	79
Vinaigre aigre-doux à la noix verte.....	80
Vinaigre à la prunelle.....	81
Vinaigre aux herbes et aux fleurs.....	82
Vinaigre de menthe et citron.....	83
Chayottes et carottes au vinaigre.....	84
Figues au vinaigre.....	85
Torsades aux grains de livèche ou de carvi.....	86
Cake à la feuille de vigne.....	88

Graines de courges grillées.....	89
Toasts aux herbes et tomates.....	90
Bouchées aux anchois et à la sauge.....	91


## ANNEXES


Bibliographie.....	92
Webographie.....	92
Carnet d'adresses.....	92
Table des encadrés.....	93
Index.....	94

### Légende des pictogrammes

 Printemps

 été

 automne

 hiver