

Cuisine
Mamie

Spécial Confitures

Arabe & Français

Votre guide de préparation de délicieuses recettes

100%

95 DA
Seulement

Mme Boughalous Nadia

19 Recettes en photos
Faciles à préparer

Collection Disponible

SOMMAIRE
Confiture



Sommaire

- 2 - Confiture de pamplemoussé - مربى الليمون الهندي
- 4 - Confiture de fraises - مربى الفراولة
- 6 - Marmelade de pommes - مارمولاد التفاح
- 8 - Confiture de coings - مربى السفرجل
- 10 - Confiture d'écorce de pamplemousse - مربى قشور الليمون الهندي
- 12 - Confiture de figues sèches - مربى الثمين الجاف (كرموس)
- 14 - Marmelade de fraises - مارمولاد الفراولة
- 16 - Confiture d'ananas - مربى الأناناس
- 18 - Marmelade de poires - مارمولاد الإجاص
- 20 - Confiture de quartiers d'oranges - مربى أرباع البرتقال
- 22 - Confiture d'abricots - مربى المشمش

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://fribok.blogspot.com/>

Confiture de pamplemousse مربى الليمون الهندي

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de pamplemousses
- 1 kg 700gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Eplucher les pamplemousses, les plonger dans de l'eau pendant 48 heures, en changeant l'eau régulièrement.
2. Dans une casserole, sur feu doux, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun.
3. Couper les pamplemousses en 4, les mettre dans la casserole et laisser cuire jusqu'à épaississement.

المقادير

- 1 كغ ليمون هندي
- 1 كغ و 700 غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة من الشب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. قشري الليمون الهندي، إغطسيه في الماء مدة 48 ساعة، بتغيير الماء باستمرار.
2. في قدر، على نار هادئة، غلي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب.
3. قطعي حبات الليمون الهندي إلى أرباع، ضعها في القدر و اتركها تطهى حتى تعقد.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Confiture de fraises

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de fraises
- 800 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les fraises, ajouter le sucre et laisser macérer toute une nuit au réfrigérateur.
2. Verser le jus de fraise obtenu dans une casserole et le faire cuire sur feu doux. Ajouter ensuite l'acide citrique et l'alun.
3. Faire bouillir le tout pendant 20 mn, puis ajouter les fraises et laisser cuire pendant 15 mn.

Remarque : enlever la mousse à chaque fois qu'elle se forme.

مربى الفراولة

المقادير

- 1 كغ فراولة
- 800 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الفراولة، ضفي السكر و اتركي الكل ينقع ليلة كاملة في الثلاجة.
2. أسكي عصير الفراولة العتصل عليه في قدر و اطييه على نار هادئة. أضيفي بعد ذلك حامض الستريك و الشب.
3. غلي الكل مدة 20 دقيقة، ثم أضيفي حبات الفراولة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.

ملاحظة : إنزعى الرغوة كلما تتشكل.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Marmelade de pommes

CONFITURES

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 citron

Préparation

1. Éplucher les pommes, les couper en 4, enlever les pépins, puis frotter avec le citron pour ne pas qu'elles noircissent.
2. Dans un récipient à fond épais, sur feu doux, mélanger les pommes, le sucre, l'eau, l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire jusqu'à épaississement.
3. Ensuite, mixer les pommes au mixer.

مارمولاد التفاح

المقايير

- 1,5 كلغ تفاح
- 1 كلغ سكر مسحوق
- 1/2 كأس ماء
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- حبة ليمون

كيفية التحضير

1. قشري التفاح، قطّعيه إلى أرباع، إنزععي البذور، ثم حكّي بالليمون لكي لا يسود.
2. في إناء قاعه سميك، على نار هادئة، أخلطي التفاح، السكر، الماء، حامض الستريك و الشب.
3. أتركه يطهى حتى يعقد.
4. بعد ذلك، إرحي التفاح بالطاحونة الكهربائية.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Confiture d'écorce de pamplemousse

CONFITURES

Ingrédients

- 500 gr d'écorce de pamplemousse (enlever un peu de chair)
- 1 kg 300gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Dans une casserole, sur feu doux, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun.
2. Ajouter les écorces de pamplemousse et laisser cuire jusqu'à épaississement.

مربّي قشور الليمون الهندي

المقادير

- 500 غ قشور الليمون الهندي (إزالة القليل من اللب)
- 1 كغ و 300 غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة من الشب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار هادئة، غلي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب.
2. ضعي قشور الليمون الهندي و اتركها تغطي حتى تعقد.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Confiture de figues sèches

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de figues sèches
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1/2 litre d'eau

Préparation

1. Dans un couscoussier, faire cuire les figues sèches à la vapeur.
2. Dans une casserole, sur feu moyen, faire cuire l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun pendant 20 mn. Ensuite, ajouter les figues sèches cuites à la vapeur et continuer la cuisson jusqu'à épaississement.

Remarque : Vous pouvez utiliser les figues sèches telles quelles, ou les mixer (pour obtenir une marmelade).

مربى التين الجاف (الكرموس)

المقادير

- 1 كغ برقوق جاف (عينة)
- 1 كغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- 1/2 كاس ماء

كيفية التحضير

1. في كسكاس، إطهي التين الجاف على البخار.
2. في قدر، على نار متوسطة، إطهي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب مدة 20 دقيقة. بعد ذلك، ضفي التين الجاف المطهي على البخار وواصل المطهي حتى يعقد.

ملاحظة : يمكنك استعمال التين الجاف كما هو، أو رحيه (لتتحصلي على مارمولاد).

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Ingrédients

- 1 kg de fraises
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Nettoyer, bien laver les fraises, les mettre dans un récipient, puis les mixer à l'aide d'un mixer ou d'une fourchette. Ajouter le sucre et laisser macérer toute une nuit.
2. Ensuite, mettre le récipient sur feu doux, puis ajouter l'acide citrique et l'alun et laisser cuire le tout pendant 25 mn.

Remarque : Retirer la mousse au fur et à mesure qu'elle se forme.

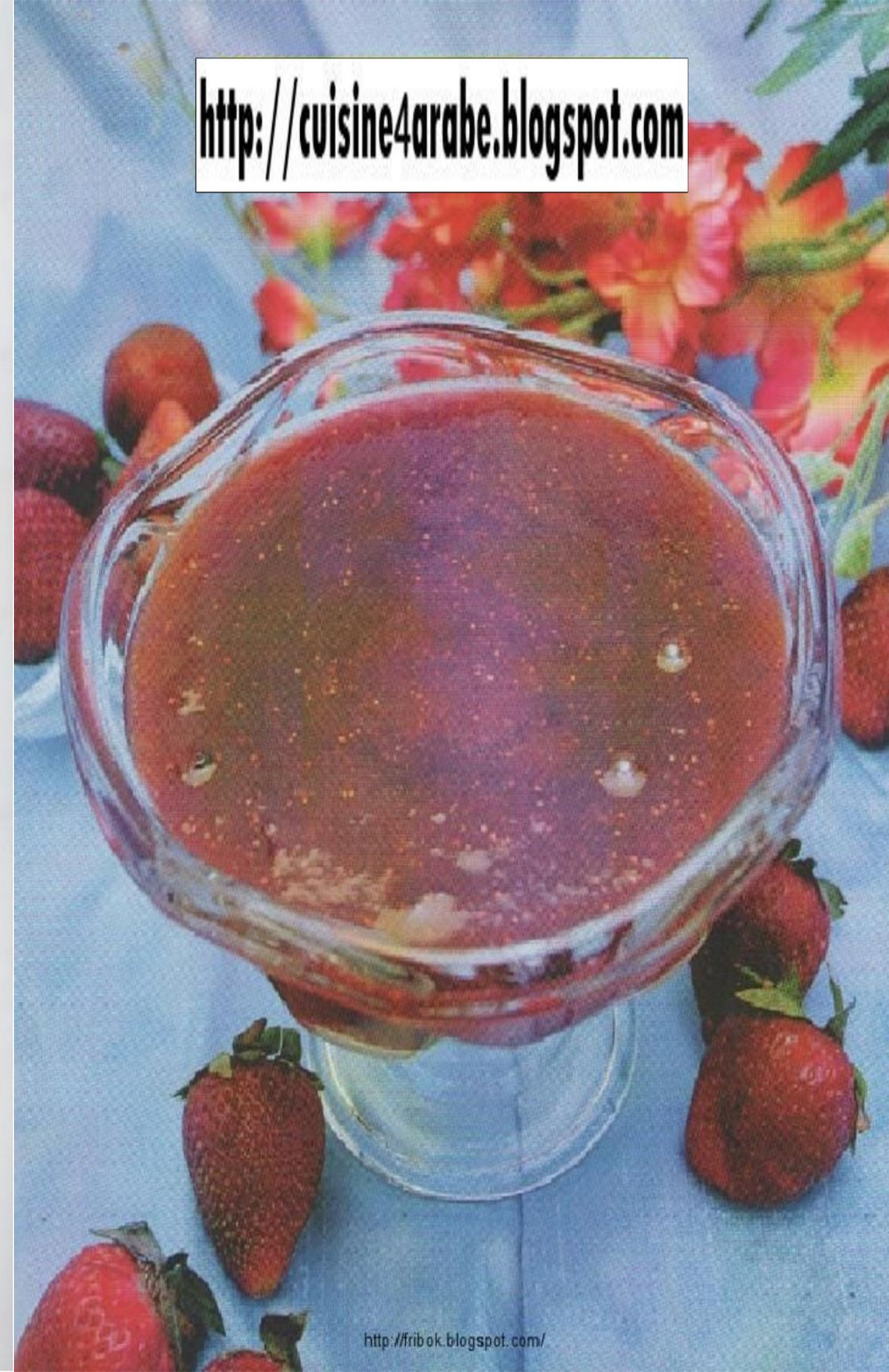
المقادير

- 1 كغ فراولة
- 1 كغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. نظفي، اغسلي جيدا الفراولة، ضعيها في إناء، ثم ارحيها بواسطة الملاحونة الكهربائية أو بالشوكة، أضيفي السكر و اتركيها تنقع ليلة كاملة.
2. بعد ذلك، ضعي الإناء على نار هادئة، ثم ضفي حامض الستريك و الشب و اتركي الكل يطهى مدة 25 دقيقة.

ملاحظة : إنزعى الرغوة شيئا فشيئا كلما تشكلت.



Confiture d'ananas

CONFITURES

Ingrédients

- 1 boîte d'ananas en conserve (500 gr)
- 250 gr de sucre cristallisé
- Jus d'ananas (contenu dans la boîte)
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Couper l'ananas en petits dés et laisser à part.
2. Dans une casserole, sur feu moyen, faire bouillir le jus d'ananas, le sucre, l'acide citrique et l'alun. Ensuite, ajouter les dés d'ananas et laisser cuire jusqu'à épaississement.

مربى الأناناس

المقادير

- علبة أناناس مصبرة (500 غ)
- 250 غ سكر مسحوق
- عصير الأناناس (محتوى العلبة)
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. قطّعي الأناناس إلى مكعبات صغيرة و اتركيها على حدي.
2. في قدر، على نار متوسطة، غلي عصير الأناناس، السكر، حامض الستريك و الشب. بعد ذلك، ضيفي مكعبات الأناناس و اتركيها تطفئ حتى تعقد.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Marmelade de poires

CONFITURES

Ingredients

- 1 kg de poires
- 700 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 citron
- 1/2 verre d'eau

Préparation

1. Eplucher les poires, puis les frotter avec le citron pour ne pas qu'elles noircissent.
2. Les couper, les mettre dans un récipient, ajouter le sucre, l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire sur feu doux, jusqu'à fonte du sucre et épaississement.
3. Mixer le tout au mixer.

مارمولاد الإجاص

المقادير

- 1 كغ إجاص
- 700 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صفيحة شب بحجم حبة حمص
- حبة ليمون
- 1/2 كأس ماء.

كيفية التحضير

1. قشري الإجاص، ثم حكّي بالليمون لكي لا يسود.
2. قطعيه، ضعيه في إناء، ضقي السكر، حامض الستريك و الشب. أتركيه يطهى على نار هادئة، حتى يذوب السكر و يعقد.
3. إرحي الكل بالمطاحونة الكهربائية.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://fribok.blogspot.com/>

Confiture de quartiers d'oranges

CONFITURES

Ingredients

- 1 kg d'oranges
- 750 gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau (pour faire bouillir les oranges)
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 verre d'eau

Préparation

1. Eplucher les oranges, les piquer avec une fourchette.
2. Les laisser macérer dans l'eau pendant 24 heures.
3. Ensuite, les couper en 4, puis les faire bouillir pendant 1/2 heure. Egoutter, retirer les pépins, les presser, puis les mettre dans une casserole avec du sucre, de l'alun et de l'acide citrique. Ajouter 1 verre d'eau, puis laisser bouillir sur feu doux jusqu'à épaississement.

مربى أرباع البرتقال

المقادير

- 1 كغ برتقال
- 750 غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء (لغلي البرتقال)
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- 1 كأس ماء

كيفية التحضير

1. قشوي البرتقال، أثقبه بواسطة شوكة.
2. اتركه ينقع في الماء مدة 24 ساعة.
3. بعد ذلك، قطعي البرتقال إلى أرباع، ثم غليها في الماء مدة 1/2 ساعة، قطريها، إنزعي البذور، اعصريها، ثم ضعيها في قدر مع السكر، الشب و حامض الستريك، ضفي كأس ماء، ثم اتركها تطهى على نار هادئة حتى تعقد.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://fbok.blogspot.com/>

Confiture d'abricots

CONFITURES

Ingédients

- 1 kg d'abricots dénoyautés
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les abricots, ajouter le sucre et laisser le tout macérer pendant toute une nuit.
2. Ensuite, mettre le récipient sur feu doux, puis ajouter l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire le tout pendant 25 à 30 min.
3. A l'aide d'un mixer, hacher les abricots et les laisser refroidir.
4. Mettre la confiture obtenue dans des pots.

Remarque : Vous pouvez utiliser les abricots tels quels, sans les hacher.

مربى المشمش

المقادير

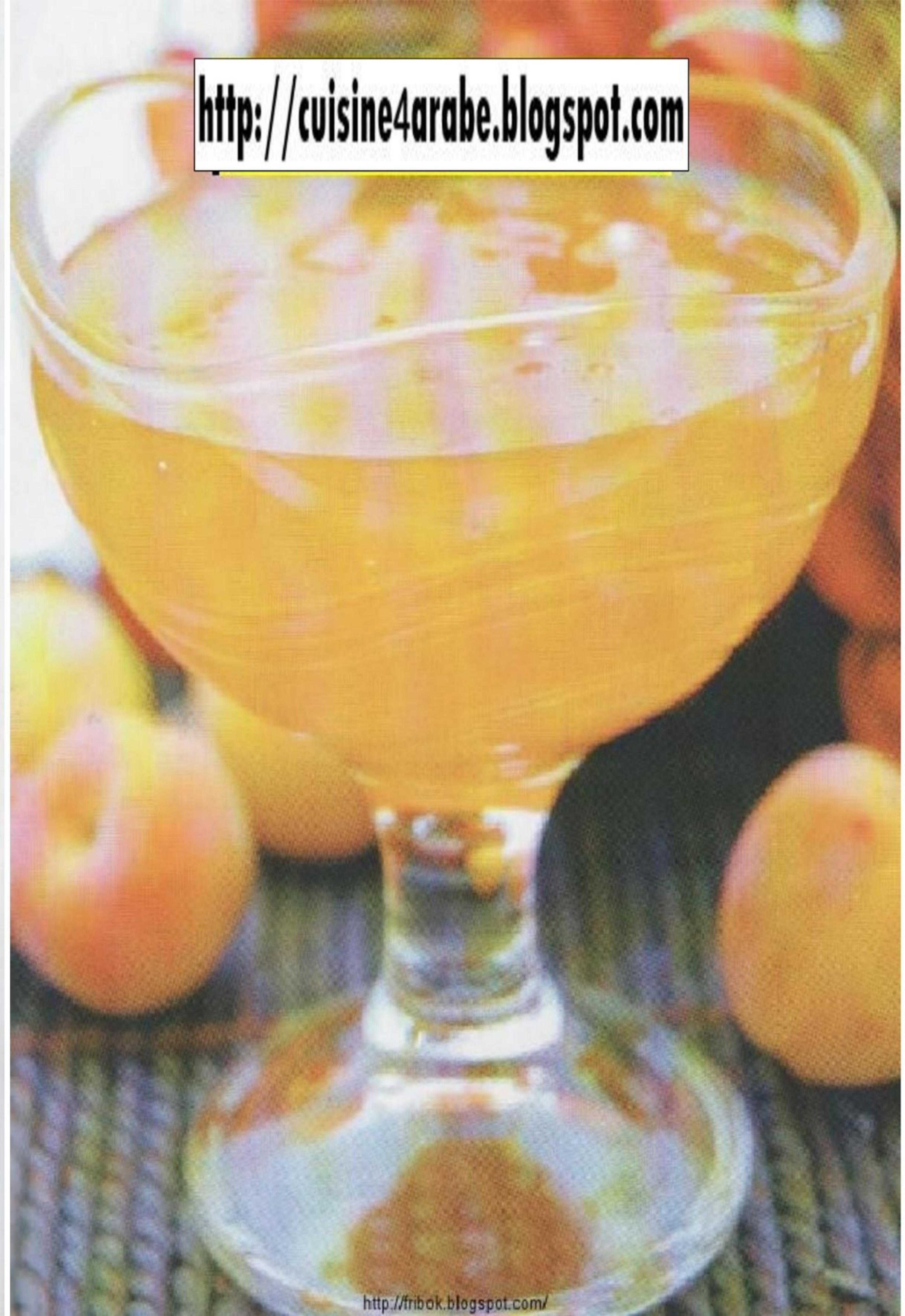
- 1 كغ مشمش منزوع النواة
- 1 كغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي المشمش، ضفي السكر و اتركي الكل ينقع ليلة كاملة.
2. بعد ذلك، ضعي الإناء على نار هادئة، ثم ضفي حامض الستريك و المشب، اتركي الكل يطهى مدة 25 إلى 30 دقيقة.
3. بواسطة طاحونة كهربائية، إرعي المشمش و اتركيه يبرد.
4. ضعي المربى المتحصل عليه في أوعية

ملاحظة : يمكنك استعمال حبات المشمش كما هي دون رحيها.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Marmelade de pêches

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de pêches
- 500 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Laver les pêches, enlever les noyaux, les mettre dans un récipient, ajouter le sucre et laisser macérer pendant toute une nuit.
2. Sur feu doux, mettre à cuire en ajoutant l'acide citrique et l'alun.
3. Laisser cuire jusqu'à épaississement, puis mixer le tout au mixer.

مارمولاد الخوخ

المقادير

- 1 كغ خوخ
- 500 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. اغسلي الخوخ، اترعي النواة، ضعيه في إناء، ضفي السكر و اتركيه ينقع ليلة كاملة.
2. على نار هادئة، اطلبيه بإضافة حامض الستريك و الشب.
3. اتركيه يطهى حتى يعقد، ثم ارحي الكل بالطاحونة الكهربائية.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://fribok.blogspot.com/>

Ingrédients

- 1 litre 1/2 d'eau
- 1 kg de sucre cristallisé
- 2 coings
- Jus d'1 citron

Préparation

1. Eplucher les coings, enlever les pépins, puis les mettre dans un linge propre, en ajoutant la peau. Bien attacher le linge, puis le faire cuire dans une casserole, dans de l'eau citronnée pendant 20 min.
2. Retirer 1 litre du jus obtenu, le mettre dans une autre casserole pleine d'eau. Ajouter le sucre et laisser cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.

Astuce :

Vous pouvez préparer 2 sortes de gelée en même temps : couper les coings en 4, les faire bouillir avec leur peau, puis les hacher avec un hachoir à main. Prendre 1 mesure de la purée obtenue, lui ajouter 1 mesure de sucre et faire cuire sur feu doux, dans une casserole à fond épais, en mélangeant jusqu'à qu'elle soit ferme et se détache du fond de la casserole : vous obtiendrez une pâte similaire à la pâte à chou. Ensuite, la disposer sur un plat et la laisser reposer pendant 2 jours, dans un endroit frais. Par la suite, la couper en losanges ou en cœurs. Présenter dans des

المقادير

- 1 لتر ونصف ماء
- 1 كغ سكر مسحوق
- 2 حبات سفرجل
- عصير حبة ليمون

كيفية التحضير

1. قشري السفرجل، انزع البذور، ثم ضعها في قطعة قماش نظيفة، بإضافة القشرة. إربطي القماش جيدا، ثم ضعها يطهى في قدر به ماء و عصير الليمون مدة 20 دقيقة.
2. انزع 1 لتر من العصير المتحصل عليه، ضعها في قدر آخر مملوء بالماء، ضفي السكر و اتركها يطهى على نار متوسطة حتى يعقد، اتركه يبرد.

تذكرة :

بإمكانك تحضير نوعين من الجيلاتين في نفس الوقت : قسمي السفرجل إلى أرباع، غليه مع القشور، ثم ارحيه بواسطة طاحونة يدوية. خذي كمية من العصيدة المتحصل عليها، ضفي لها كمية سكر و اطهيها على نار هادئة، في قدر قاعه سميك، بالخلط حتى تصبح متعاسكة و تنفصل عن أطراف القدر، تتحصلين على عجينة تشبه بات آشو. بعد ذلك، ضعها في صينية و اتركها ترتاح مدة يومين في مكان بارد. بعد ذلك، قطعها إلى معينات أو قلوب. قدمها في حاويات.



Confiture de carottes

CONFITURES

Ingédients

- 1 kg de carottes râpées
- 1 kg de sucre cristallisé
- Jus d'orange (500 gr)
- 1/2 litre d'eau
- Vanille
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Dans une casserole, sur feu moyen, faire cuire les carottes râpées avec le jus d'orange.
2. Dans une autre casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun pendant 20 mn.
3. Ajouter le jus de carottes et le jus d'orange et laisser cuire jusqu'à épaississement.

مربى الجزر

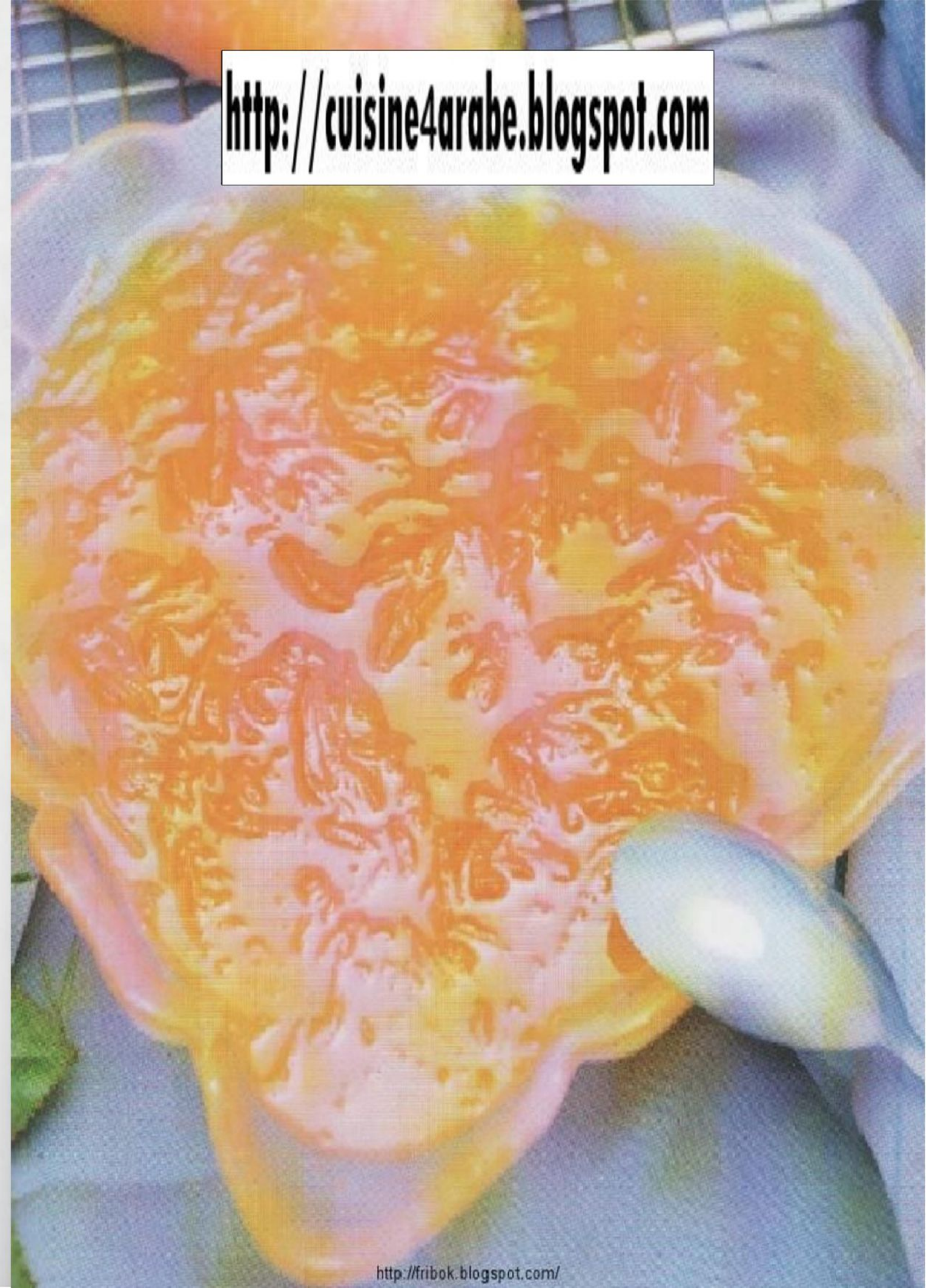
المقادير

- 1 كغ جزر مبشور
- 1 كغ سكر مسحوق
- عصير البرتقال (500 غ)
- 1/2 لتر ماء
- فانيليا
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار متوسطة، إطهي الجزر المبشور مع عصير البرتقال.
2. في قدر آخر، غلي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب مدة 20 دقيقة.
3. ضفي عصير الجزر و عصير البرتقال و اتركيه يطهى حتى يعقد.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



Confiture d'écorce d'oranges

CONFITURES

Ingredients

- 1 kg d'écorce d'oranges (enlever un peu de chair)
- 600 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 verre d'eau

Préparation

1. Dans une casserole, sur feu doux, faire cuire les écorces d'orange avec l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire jusqu'à épaississement.
2. Hacher légèrement à l'aide d'un mixer électrique.

مربى قشور البرتقال

المقادير

- 1 كغ قشور البرتقال (إنزعى القليل من اللحم)
- 600 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- 1 كأس ماء

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار هادئة، إطهى قشور البرتقال مع الماء، السكر، حامض الستريك و الشب .
أتركها تطهى حتى تعقد.
2. إرحيها قليلا بواسطة الطاحونة الكهربائية.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://fribok.blogspot.com/>

Confiture de nèfles

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de nèfles
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Laver les nèfles, les éplucher et enlever les noyaux (sans déformer les nèfles).
2. Les mettre dans une casserole, ajouter du sucre et laisser macérer pendant toute une nuit.
3. Ensuite, faire cuire sur feu moyen pendant 20 à 25 mn environ, en ajoutant l'acide citrique et l'alun.

مربى المشيمشة

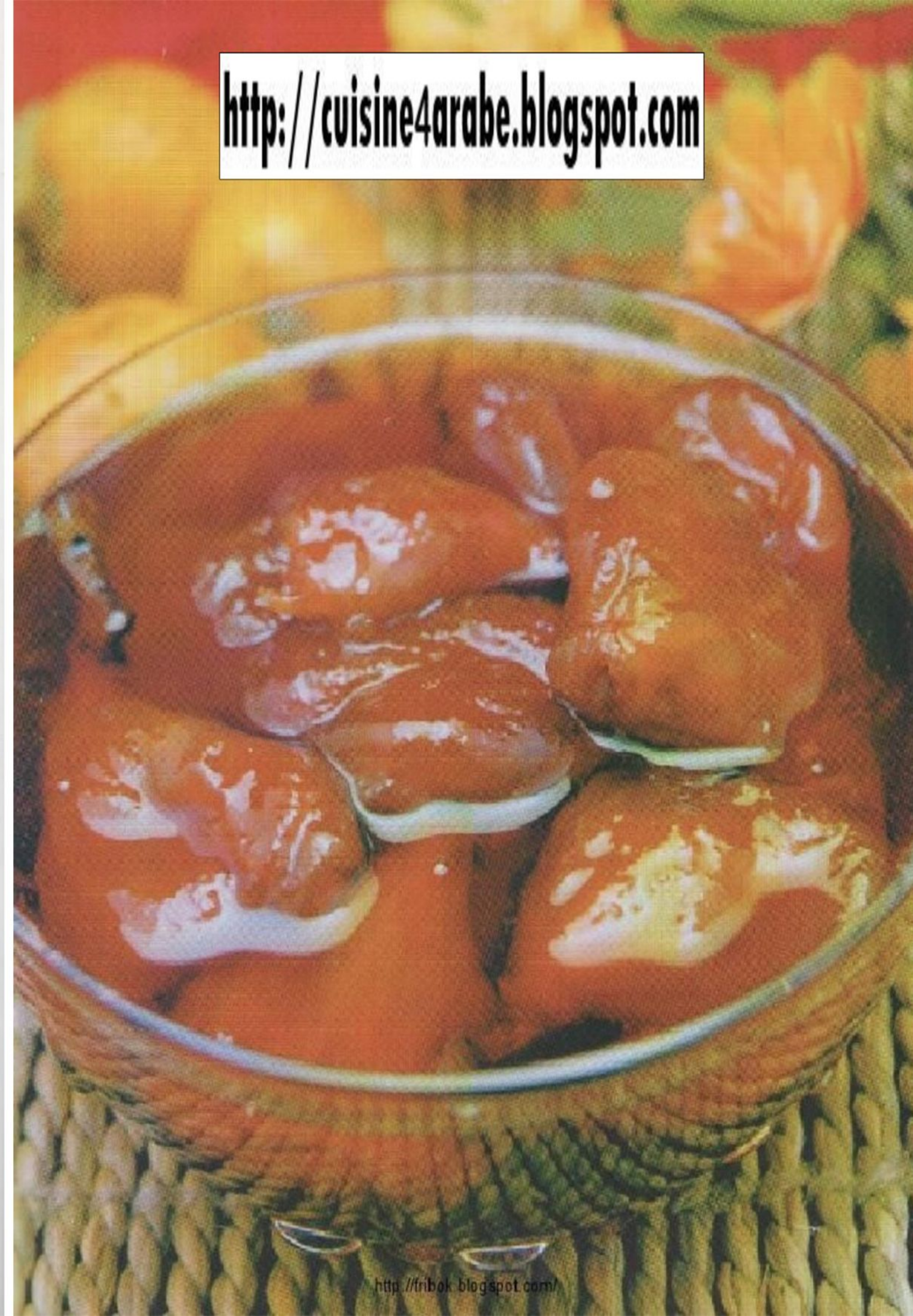
المقادير

- 1 كغ مشيمشة
- 1 كغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شبب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. نغلق المشيمشة، قشرها و انزع النواة (دون إتلاف شكل المشيمشة).
2. ضعها في قدر، ضفي السكر و اتركها تنقع ليلة كاملة.
3. بعد ذلك، إطبها على نار متوسطة مدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا، مع إضافة حامض الستريك و الشبب.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Marmelade de cerises

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de cerises
- 800 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Laver les cerises et enlever les noyaux.
2. Les mettre dans une casserole, ajouter le sucre et laisser macérer pendant toute une nuit.
3. Ensuite, les faire cuire sur feu doux pendant 15 à 20 mn, en ajoutant l'acide citrique et l'alun.
4. Hacher le tout au mixer.

Remarque : Vous pouvez utiliser les cerises telles quelles, sans les mixer.

مارمولاد الكرز

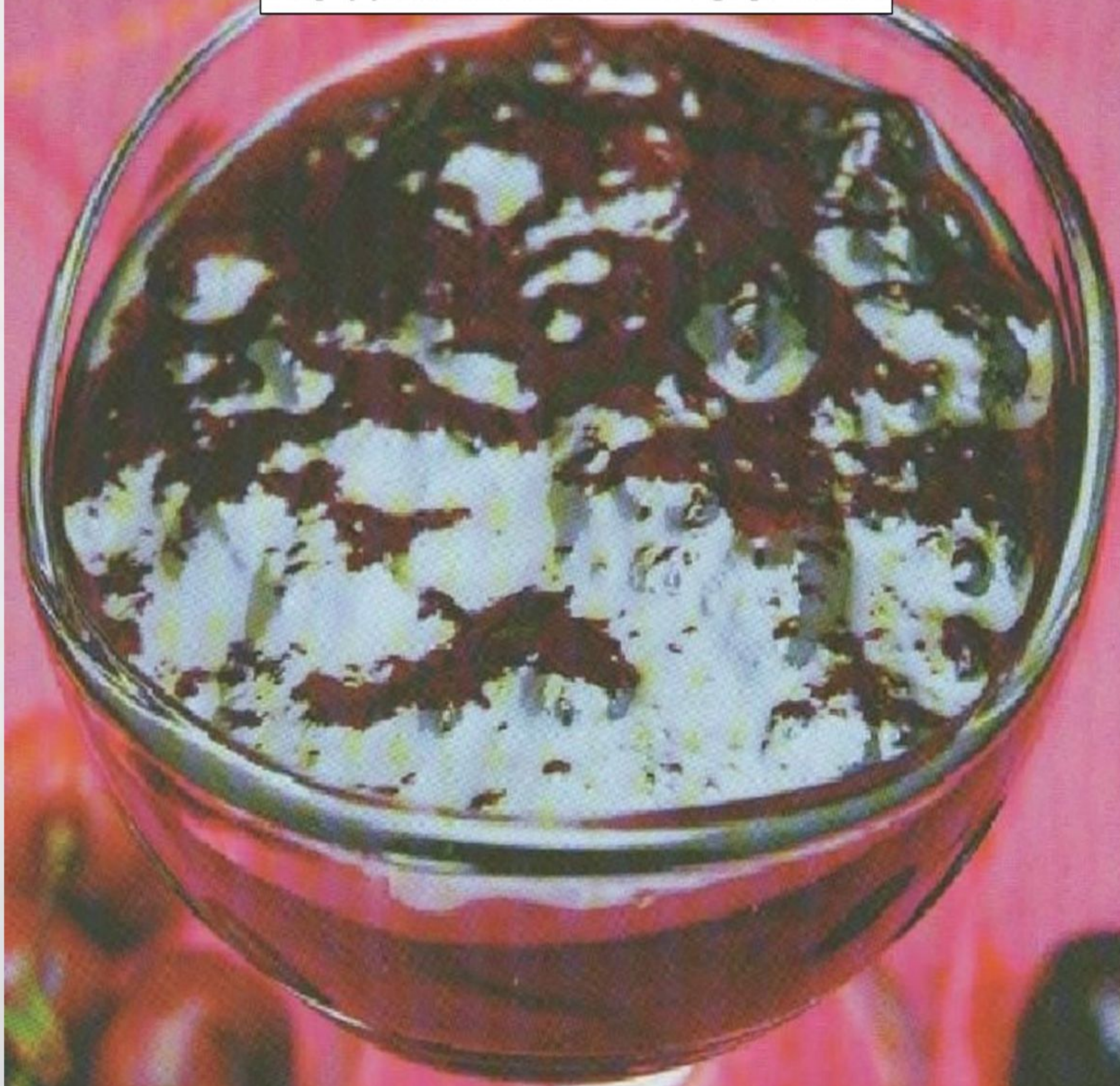
المقادير

- 1 كغ كرز
- 800 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شيب بخجم حبة حفص

كيفية التحضير

1. اغسلي الكرز و انزععي النواة.
 2. ضعيه في قدر، ضفي السكر و اتركيه ينقع ليلة كاملة.
 3. بعد ذلك، اطهيه على نار هادئة مدة 15 إلى 20 دقيقة، بإضافة حامض الستريك و الشيب.
 4. ارحي الكل بالملحاحة الكهربائية.
- ملاحظة :** بإمكانك استعمال الكرز كما هو دون رحيه.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

مربى العينة (البرقوق الجاف) Confiture de prunes

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de prunes séchées
- 750 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 2 verres d'eau

Préparation

1. Couper les prunes en 2 parties, enlever les noyaux. Ensuite, les mettre dans une casserole, ajouter le sucre et l'eau.
2. Faire cuire sur feu doux pendant 30 mn, en ajoutant l'acide citrique et l'alun.

المقادير

- 1 كغ برقوق جاف (عينة)
- 750 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- 2 كأس ماء

كيفية التحضير

1. قملعي العينة إلى جزئين، إنزعي النواة، بعد ذلك، ضعها في قدر، ضفي السكر و الماء.
2. طهيها على نار هادئة مدة 30 دقيقة، بإضافة حامض الستريك و الشب -

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

Confiture de potiron

CONFITURES

Ingédients

- 1 kg de potiron
- 700 gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Eplucher le potiron, le couper en 2 parties, saupoudrer de cannelle et laisser reposer.
2. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun pendant 20 mn.
3. Ajouter le potiron et laisser cuire sur feu doux jusqu'à épaissement.

مربى الكابوية

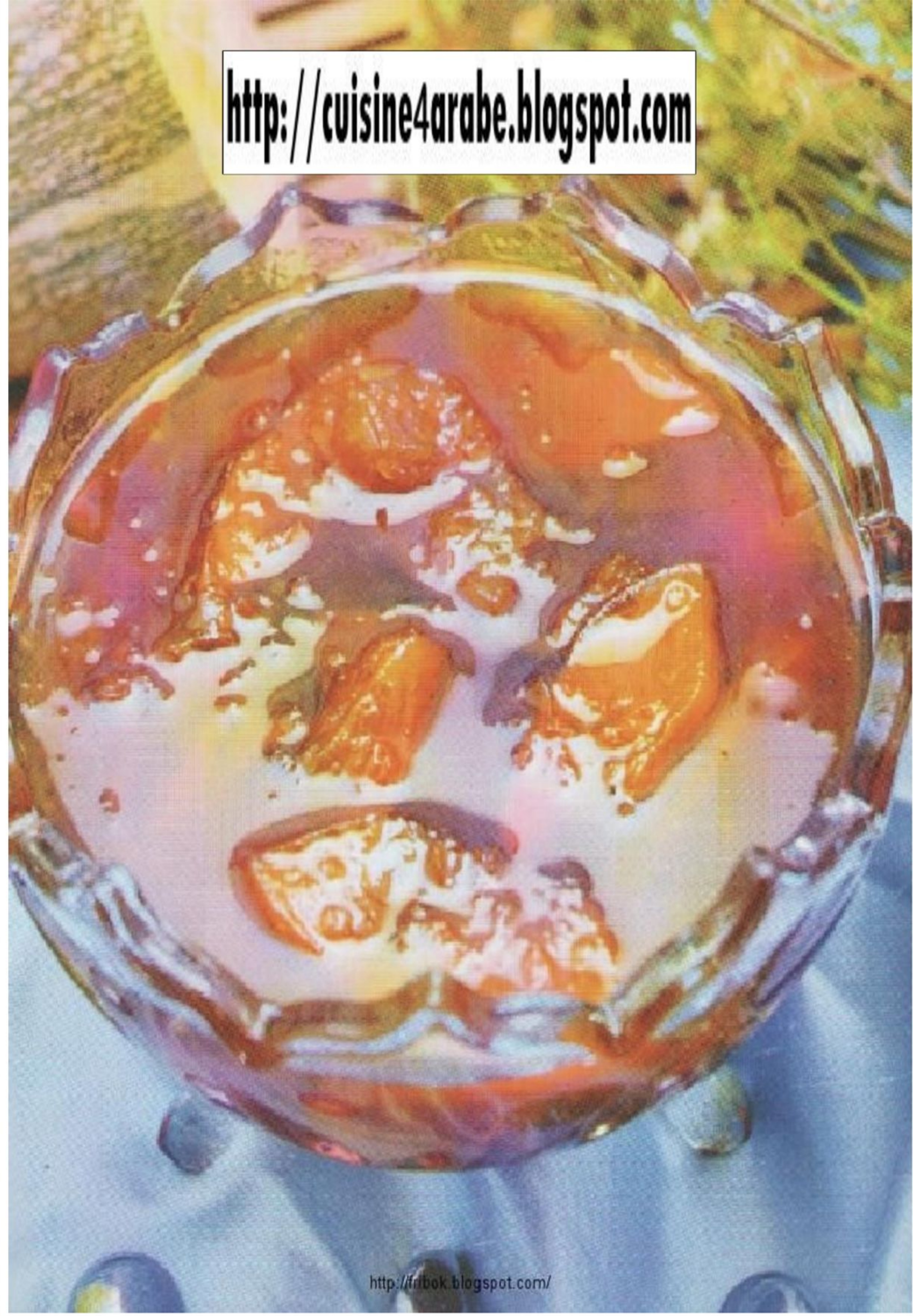
المقادير

- 1 كغ كابوية
- 700 غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- قرصة قرفة
- قرصة حامض الستريك
- شلعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. قشوي الكابوية، قطعها إلى جزئين، نري القرفة و اتركها توتاح.
2. في قدر، غلي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب مدة 20 دقيقة.
3. ضفي الكابوية و اتركها تطهى على نار هادئة حتى تعقد.

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



© Edition la plume, Alger, 2007
Tous droits de traduction, d'adaptation
et de reproduction par tous procédés,
réservés pour tous pays.

Aucun des modèles contenus dans ce livre
ne peut être reproduit à des fins commerciales
sans l'autorisation de l'auteur

Edition la Plume
31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger
Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://fribok.blogspot.com/>



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

<http://fribok.blogspot.com/>