



## Mes confitures automnales - L'Evasion des Sens



Pour vous j'ai goûté 4 confitures ultra premium aux parfums automnaux : La Cour d'Orgères, la Chenaudière, **Muroise** et Compagnie et Caffé de Flore.

En Belgique, les enfants fêtent la Saint Nicolas le 6 décembre et ont droit à quelques cadeaux d'avance. Mais pour remercier le saint et son renne d'être passés par la cheminée, il faut y laisser des carottes pour l'animal et quelques gourmandises pour que le saint puisse se restaurer. Un pot de confiture semble tout trouvé ; alors le 6 ou le 24 glissez un pot de confiture au pied de votre sapin et cheminée.

### Agrumes à la **Chenaudière**

Dans le Bas – Rhin, la Chenaudière est un Relais & Châteaux connu pour la qualité de ses prestations : situation, spa, table. Je n'ai pas goûté personnellement cette confiture mais connaissant la table de cet établissement, la confiture doit être top !

Le chef de la Chenaudière, Jean-Paul Acker, associe pamplemousses, oranges, citrons jaunes et verts, bergamotes, épices et quelques griottes sauvages alcoolisées pour sa confiture d'hiver qu'il suggère en accompagnement de foie gras ou au petit déjeuner.

Confiture de la Chenaudière aux agrumes

370 g, 7, 50 € ; [www.chenaudiere.com](http://www.chenaudiere.com)

### Chocolat et kirsch pour **Muroise et Compagnie**

Souvenez-vous des Noël d'antan : à côté des chocolats, la fin de ce repas de fête était associée à des cerises à l'eau de vie.

C'est l'esprit 2022 de la confiture de Noël : un délice qui mêle chocolat, cerises et kirsch lequel se prête à une dégustation tant salée que sucrée. Au choix avec du gibier ou sur du pain toasté. Cette variété complète les autres recettes de la maison sorties les années précédentes : pomme, poire, noix, raisins secs, épices à pain d'épice ou orange et épices à vin chaud ou figes, amandes et porto.





Le N° 1 dans mon test : **Muroise** au chocolat cerise et kirsch

Cette confiture monte sur la plus haute place sur le podium de mes dégustations !

220 g, 7 € ; magasins bio, épicerie fines et [www.muroise.com](http://www.muroise.com) "> [www.muroise.com](http://www.muroise.com)

November fêté à **La Cour d'Orgères**

Tout comme Octobre rose l'année dernière, cette année, La Cour d'Orgères a souhaité soutenir cette association qui lutte chaque année contre des problèmes de santé auxquels sont confrontés les hommes comme le cancer de la prostate, des testicules. Pour l'occasion, Vèrène, la confiturière a imaginé une confiture en édition limitée, dont une part des ventes (1 € par pot) sera reversée à l'association.

Recette mi salée mi sucrée à base de potimarrons, d'épices (vanille, gingembre, cannelle), de raisins secs et de citron vert.



Solidarité November pour la Cour d'Orgères

250 g, 9, 40 € ; [www.lacourdorgeres.com](http://www.lacourdorgeres.com)

Pomelos au **Caffé de Flore**

Adresse corse incontournable pour sa table, son épicerie à Ajaccio ; le Caffé de Flore a réalisé une confiture aux pomelos, ce fruit asiatique acidulé et ultra juteux. S'étant bien acclimaté sur l'île le pomelo est cultivé sur les contre-forts du Cap Corse. Il se prête bien à la composition d'une confiture étant bien juteux avec une pointe néanmoins d'amertume.

8 € le pot de 350 g ; à l'épicerie saint Corneille de Compiègne, au Corsican Corner de Melun, aux Saveurs du Clos et LN Mattei en Corse, au Ptit jardin à Paris et au restaurant Café de Flore au 04 95 22 89 32



Saveur pomelo de Corse bien sûr pour Caffé de Flore

En ouverture les confitures de Noël de **Muroise** et Compagnie (visuel D Saliou)

