

[Chris Duquatrevingttrois](#)

bien sur que tu peux faire avec tes bonne maman. Je n'utilise que des bocaux à vis mais je change le couvercle par un neuf à chaque stérilisation. Je les achète sur ICKO Apiculture (<https://www.icko-apiculture.com/>) car un couvercle neuf revient moins cher qu'un joint chez le Parfait. Même recette, même temps de stérilisation que les recettes Le Parfait.

Recettes du site Le Parfait

Table des matières

Abricots au Sirop.....	8
Ananas au sirop.....	8
Baeckeoëffe.....	9
Betteraves rouges au naturel.....	10
Blettes au naturel.....	11
Bœuf à l'orange et aux épices en conserve.....	11
Bœuf au gingembre.....	12
Bœuf Bourguignon.....	13
Bœuf cocotte.....	14
Bœuf en daube en conserve.....	15
Bouillinaide.....	16
Brocolis au naturel.....	17
Cake chocolat noisette en conserve.....	18
Cake noisette et zeste de citron.....	19
Cake olive, jambon & gruyère.....	20
Cake pistache.....	21
Cake rhubarbe amande.....	21
Caldeirada en conserve.....	22
Caramel beurre salé.....	23
Carottes entières au naturel.....	24
Carottes Vichy en conserve.....	25
Céleri au naturel.....	26
Céleri et betteraves fermentées.....	26
Cèpes au naturel.....	27
Cerises à l'eau de vie.....	28
Cerises au sirop.....	28
Chili con carne en conserve.....	29
Chorba.....	30
Chou-fleur au naturel.....	31
Chou rouge cuisiné en conserve.....	32
Choucroute au gingembre.....	33
Choucroute garnie en conserve.....	34
Choux de Bruxelles au naturel.....	34
Chutney à l'ananas.....	35

Chutney aux poivrons et baies Goji.....	36
Chutney d'échalotes.....	37
Chutney de betteraves.....	38
Chutney de figues et pêches.....	39
Chutney de pêches.....	40
Chutney de poires aux raisins.....	40
Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons rouges.....	41
Chutney de tomates vertes et rouges.....	42
Chutney pommes/groseilles.....	43
Civet de joue de cochon.....	44
Cocotte de fruits aux épices -.....	45
Coings au sirop.....	46
Coleslaw.....	47
Compote à la mangue et à la banane.....	48
Compote à la pomme et à l'orange.....	48
Compote banane/rhubarbe en conserve.....	49
Compote d'oignons en conserve.....	50
Compote de pêches de vigne et pommes Royale Gala.....	50
Compote de poire aux épices.....	51
Compote de poires, gingembre et cardamome.....	52
Compote de poires Guyot et pommes Reinette en conserve.....	53
Compote de poire.....	53
Compote de pommes en conserve.....	54
Compote de pommes/rhubarbe en conserve.....	55
Compote de prunes rouges et pommes Golden.....	56
Compote pêche/abricot en conserve.....	56
Compote poire/abricot en conserve.....	57
Compote pomme, abricot, semoule.....	58
Compote pomme, mangue et myrtille.....	59
Compote pomme/poire/coing en conserve.....	59
Compote pomme, vanille et cranberries.....	60
Compote pommes/bananes en conserve.....	61
Compote pommes/figues en conserve.....	62
Compote pommes fraises.....	62
Compote pommes/poires en conserve.....	63
Compotée de poivrons en conserve.....	64
Confit de canard.....	64
Confiture abricots-framboises aux amandes.....	65
Confiture abricots/rhubarbe.....	66
Confiture abricots/thym.....	67
Confiture aux abricots secs, amandes et lavande.....	67
Confiture cassis/rhubarbe.....	68
Confiture citron, citron vert et menthe.....	69
Confiture d'abricots gourmande.....	70
Confiture d'abricots.....	70
Confiture d'ananas.....	71
Confiture d'Aphrodite.....	72
Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux).....	73
Confiture d'oignons.....	73
Confiture d'orange au Grand Marnier.....	74

Confiture d'oranges.....	75
Confiture de bananes aux zestes de citron.....	76
Confiture de betteraves.....	76
Confiture de carottes.....	77
Confiture de cerises au romarin.....	78
Confiture de cerises.....	78
Confiture de citron.....	79
Confiture de clémentines.....	80
Confiture de coings.....	80
Confiture de courge à la vanille.....	81
Confiture de cerises au romarin.....	82
Confiture de fraises aux citrons confits.....	82
Confiture de fraises.....	83
Confiture de framboises et poivrons à la vanille.....	84
Confiture de framboises.....	85
Confiture de fruits rouges.....	85
Confiture de Kiwis.....	86
Confiture de lait.....	87
Confiture de melon et miel.....	88
Confiture de melon.....	88
Confiture de mirabelles et vinaigre balsamique.....	89
Confiture de mirabelles.....	90
Confiture de mûres à la menthe.....	90
Confiture de mûres.....	91
Confiture de myrtilles.....	92
Confiture de Noël.....	93
Confiture de noix de coco et ananas.....	94
Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel.....	94
Confiture de pêches aux épices.....	95
Confiture de pêches.....	96
Confiture de poires au piment.....	97
Confiture de Poires aux Epices.....	97
Confiture de potiron.....	98
Confiture de quetsches à la cannelle.....	99
Confiture de rhubarbe vanillée.....	99
Confiture de rhubarbe.....	100
Confiture de tomates vertes.....	101
Confiture mangue/ananas.....	102
Confiture oranges/ananas.....	102
Confiture tomates/fraises.....	103
Confiture tomates jaunes et menthe poivrée.....	104
Conserve de foie de lotte de mer.....	105
Conserve de poule.....	105
Conserve de poulpe à l'huile.....	106
Consommé de Persil.....	107
Coq au vin.....	108
Cornichons au vinaigre.....	109
Coulis de tomates du jardin en conserve.....	110
Coulis de tomates en conserve.....	111
Couscous en conserve.....	111

Crème de châtaignes.....	113
Crème de tomates.....	113
Crèmeux de topinambours et marrons au beurre noisette.....	114
Crevettes sautées.....	115
Cuisses de poulet aux arômes du sud.....	116
Daube d'agneau en conserve.....	117
Daube de bœuf en conserve.....	118
Duo de carottes et patates douces au curry.....	119
Endives au jambon.....	120
Endives entières au naturel.....	120
Epaule d'Agneau au bouillon en conserve.....	121
Epinards en branches.....	122
Espadon confit à la betterave, framboise, et... chocolat !.....	123
Fenouils au citron façon choucroute.....	124
Foie gras au chutney figues et pêches.....	124
Foie Gras de Canard à la fleur de sel.....	125
Fonds d'artichauts au naturel.....	126
Gaspacho en conserve.....	127
Gâteau aux fruits rouges.....	127
Gâteau marbré en conserve.....	128
Gelée coing/framboise.....	129
Gelée de groseilles.....	130
Gelée de pommes à la cannelle.....	131
Gelée de raisin blanc à la vanille.....	132
Gelée de thé à l'orange.....	132
Gelée de vin de Sauterne.....	133
Girolles ou Chanterelles au naturel.....	134
Gras double à la lyonnaise.....	134
Hachis Parmentier au potimarron.....	135
Haricots blancs au naturel.....	136
Haricots rouges au naturel.....	137
Haricots verts au naturel.....	138
Harira.....	138
Homards à l'armoricaine.....	139
Houmous de betterave.....	141
Houmous en conserve.....	141
Jambonneau en conserve.....	142
Kéfir à la rose et anis vert.....	143
Kéfir.....	144
Kimchi blanc de Sang-Hoon Degeimbre.....	145
Kimchi rouge de Sang-Hoon Degeimbre.....	146
Kimchi.....	147
La Carbonnade Flamande.....	148
La potée champenoise.....	149
Légumes au vinaigre.....	150
Limonade au gingembre.....	151
Macédoine de légumes en conserve.....	152
Maquereaux en conserve.....	153
Marmelade d'orange et citron vert.....	154
Marrons au naturel.....	155

Matelote de lotte.....	155
Méli-mélo de légumes verts, fromage fondu et jambon.....	156
Melons au sirop.....	157
Mijoté de poisson au lait de coco.....	158
Mirabelles à l'eau-de-vie.....	159
Moules apéritives en conserve.....	159
Mousse de foies au Pineau des Charentes.....	160
Muffins géants au chocolat.....	161
Navarin d'agneau en conserve.....	162
Navarin d'agneau et ses légumes de printemps.....	163
Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve.....	164
Oignons express.....	165
Olives en saumure.....	165
Pâte à tartiner au chocolat.....	166
Pâté de campagne au curcuma.....	167
Pâté de campagne.....	168
Pâté de canard confit à la badiane.....	169
Pâte de coing.....	169
Pâté de foie au poivre vert.....	170
Pâté en conserve maison.....	171
Pêches au sirop.....	172
Petit pot tricolore.....	173
Petit pot tricolore.....	174
Petit salé aux lentilles en conserve.....	175
Petits oignons au vinaigre rose.....	176
Petits pois au naturel.....	176
Philtre d'amour.....	177
Pickles de carottes à la marocaine.....	178
Pickles de radis et chou-rave.....	179
Pickles en bocal.....	179
Poireaux au naturel.....	180
Poires au sirop.....	181
Poivrons à l'huile.....	182
Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin.....	183
Porc au curry.....	183
Pot au feu en conserve.....	184
Poulet à la vanille.....	185
Poulet au vin jaune.....	186
Poulet coco-curry en conserve.....	187
Poulet sauté d'Yvetot aux pommes.....	188
Purée de brocolis au cumin en conserve.....	189
Purée de cabillaud à la tomate et au basilic.....	189
Purée de carotte en conserve.....	190
Purée de chou-fleur et de carotte.....	191
Purée de courgette et œuf à la ciboulette.....	192
Purée de courgettes et émincé de poulet.....	193
Purée de panais.....	194
Purée de patates douces à la cannelle.....	194
Purée de patates douces.....	195
Purée de Potiron en conserve.....	196

Purée Lentilles/Carottes.....	197
Purée pomme de terre/brocolis en conserve.....	197
Purée pommes de terre/betteraves.....	198
Ratatouille en conserve.....	199
Rhum ananas victoria - vanille bourbon.....	200
Rhum arrangé figues, raisins, vanille.....	201
Rhum banane flambée - café.....	201
Rillettes de canard.....	202
Rillettes de maquereaux.....	203
Rillettes de Sardines.....	204
Rillettes de saumon à l'aneth.....	204
Rillettes de saumon.....	205
Rillettes du Mans.....	206
Rôti de porc en conserve.....	207
Rôti de veau au romarin.....	208
Salade de pommes de terre aux harengs en conserve.....	209
Sauce barbecue en conserve.....	209
Sauce bolognaise en conserve.....	210
Sauce ketchup en conserve.....	211
Sauce tomate maison en conserve.....	212
Sauce tomates-basilic en conserve.....	213
Sauté d'agneau aux légumes.....	214
Soupe à la citrouille et à la citronnelle.....	215
Soupe au Pistou.....	216
Soupe aux choux en conserve (Bréjaude).....	217
Soupe brocolis/courgettes en conserve.....	218
Soupe céleri, lardons, pommes de terre.....	219
Soupe de betteraves.....	220
Soupe de carottes en conserve.....	220
Soupe de céleri.....	221
Soupe de courgettes à la menthe fraîche en conserve.....	222
Soupe de courgettes et crème de gruyère.....	223
Soupe de fraises.....	224
Soupe de l'hiver en conserve.....	224
Soupe de légumes.....	225
Soupe de lentilles en conserve.....	226
Soupe de petits pois en conserve.....	227
Soupe de poissons à la concarnoise.....	228
Soupe orange (carotte, courge, coco).....	229
Sponge cake chocolat orange.....	230
Tapenade aux olives vertes.....	230
Tartinade courgettes & persil.....	231
Tartinade de lentilles corail.....	232
Tendrons de veau.....	233
Terrine de campagne aux fruits secs.....	234
Terrine de gibier.....	235
Terrine de lapin au Whisky.....	235
Terrine de lapin.....	236
Terrine de légumes d'été à l'huile de truffe.....	237
Terrine de porc.....	238

Terrine de St-Jacques.....	239
Terrines Foies de volaille.....	240
Thon à l'huile.....	241
Thon à la basquaise.....	242
Thon au naturel.....	243
Tomates entières au naturel.....	243
Tomates mozzarella à l'huile d'olive.....	244
Tomates séchées à l'huile.....	245
Travers de porc au miel.....	246
Tripes à la mode de Caen en conserve.....	247
Truffes au vin blanc en conserve.....	247
Velouté à la tomate et aux épices en conserve.....	248
Velouté de betteraves.....	249
Velouté de cèpes en conserve.....	250
Velouté de chou-fleur coco gingembre en conserve.....	251
Velouté de petits pois à la menthe.....	252
Velouté de potimarron.....	252
Velouté de topinambours, marrons et épices.....	253
Vin chaud.....	254
Vin d'orange.....	255
Vin de Noix.....	256
Volaille au cidre en conserve.....	256

Abricots au Sirop

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
35 mn

Temps de traitement thermique
30 min

Liste des ingrédients

- =====
- * Abricots
 - * Eau
 - * Sucre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.5L ou 1L

Préparation

=====

Pour obtenir une conserve de fruits, il convient de réaliser un sirop composé d'eau et de sucre qui sert de liquide de couverture. Nous vous indiquons ci-dessous les teneurs en sucre des sirops pour obtenir :

- Fruits au sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre.
- Fruits au sirop moyen : 1 litre d'eau + 400 g de sucre.
- Fruits au sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre.

1. Choisir des abricots fermes et peu mûrs, les laver dans plusieurs eaux. Les égoutter sans les sécher. Les ouvrir en deux pour en ôter le noyau et remplir vos bocaux Super en évitant d'empiler les oreillons les uns dans les autres.
2. Recouvrir d'un sirop bouillant jusqu'au trait de niveau ou jusqu'à 2 cm du rebord pour couvrir complètement les fruits.
3. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 30 minutes à 100 °C avec le sirop léger, et 35 minutes à 100 °C pour les autres sirops.

Ananas au sirop

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
45 mn

Temps de traitement thermique
30 mn

Liste des ingrédients

=====

* 1 ananas
* 400g de sucre
* 2l d'eau

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

Pour obtenir une conserve de fruits au sirop, il convient de réaliser un sirop composé d'eau et de sucre qui sert de liquide de couverture. Nous vous indiquons ci-dessous les teneurs en sucre des sirops pour obtenir :

- Fruits au sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre.
- Fruits au sirop moyen : 1 litre d'eau + 400 g de sucre.
- Fruits au sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre.

1. éplucher l'ananas et le couper en quartiers. Remplir les bocaux avec les morceaux d'ananas.
2. Réaliser le sirop en mélangeant l'eau et le sucre et en portant à ébullition. Sans attendre, recouvrir l'ananas avec le sirop jusqu'à 2 cm du rebord.
3. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 30 min à 100°C avec un sirop léger. Sinon 35 min à 100°C pour les autres sirops.

Baeckeoffe

Cette recette fleur bon les saveurs de l'Alsace. Le Baeckeoffe était autrefois le plat du lundi, jour de la lessive. Les lavandières très occupées portaient cette terrine couverte chez le boulanger qui l'enfourrait après la cuisson du pain. Le Baeckeoffe mijotait ainsi pendant plusieurs heures. Aujourd'hui, avec les bocaux, c'est beaucoup plus simple.

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Temps de traitement thermique
3h

Liste des ingrédients

=====

- * 500 g d'échine ou épaule de porc
- * 500 g d'épaule de mouton sans os
- * 500 g de poitrine de bœuf désossée ou paleron
- * 1 kg de pommes de terre
- * 250 g d'oignons
- * 2 gousses d'ail
- * 50 cl de vin blanc d'Alsace sec
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super

Préparation

=====

1. Détailler la viande en morceaux égaux, émincer les pommes de terre et les oignons.
2. Dans une terrine Super ou Famillia Wiss, déposer une couche de pommes de terre, ensuite les viandes, les oignons, puis une nouvelle couche de pommes de terre et d'oignons jusqu'à 3 cm du rebord. Ajouter 1 cm de vin blanc.
3. Fermer la terrine et procéder immédiatement au traitement thermique, 3h à 100°C.

Betteraves rouges au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

1h15

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * Betteraves rouges
- * Sel

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

=====

1. Commencer cette recette de légumes par la cuisson de la betterave rouges en les blanchissant 10 minutes à l'eau bouillante pour que la peau puisse s'enlever facilement. Les plonger dans l'eau froide et les peler. Les petites peuvent rester entières, les grosses seront coupées en morceaux ou en dés. NB. : il est possible de les peler sans faire cuire les betteraves. C'est plus difficile, mais elles seront plus fermes et garderont leur belle couleur.
2. Mettre les betteraves dans les bocaux et couvrir jusqu'à 2 cm du rebord avec de l'eau bouillante salée à environ 20 g par litre.
3. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h15 à 100°C. Vos conserves de betteraves rouges sont terminées.

Blettes au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min environ

Temps de traitement thermique

1h15

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* 1,5 kg de blettes

* Sel

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Laver, éplucher (entailler la partie inférieure de la tige et tirer vers le haut pour enlever les filaments) et couper en morceaux les tiges.
2. Les blanchir 2 minutes à l'eau bouillante puis les rafraîchir immédiatement à l'eau froide.
3. Les laisser égoutter quelques instants puis placer les morceaux dans les bocaux Super. Couvrir jusqu'à 2 cm du rebord avec de l'eau bouillante salée à environ 20 g par litre.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h15 à 100°C.

Bœuf à l'orange et aux épices en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

- * 750 g de noix de gîte de bœuf charolais du Bourbonnais IGP
- * 2 oignons
- * 50 cl de vin rouge
- * 50 cl de fond de veau
- * le jus de deux oranges
- * les zestes d'une orange
- * 1 c. à café de cannelle en poudre
- * 1 c. à café de gingembre en poudre
- * Huile d'arachide

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Couper les noix de gîte de bœuf charolais en cubes, émincer les oignons
2. Dans une cocotte, faire dorer les cubes de viande dans un fond d'huile. Y ajouter les oignons, les épices (cannelle, gingembre), du sel, du poivre. Laisser cuire 5 min sur feu moyen.
3. Verser le jus des oranges et le vin rouge. Porter à ébullition. Ajouter le fond de veau. Reprendre l'ébullition. Ajouter les zestes et poursuivre la cuisson à feu doux 15 min.
4. Remplir sans attendre vos bocaux LPS jusqu'à 2 cm du rebord. Procéder immédiatement au traitement thermique 90 min à 100°C.

Bœuf au gingembre

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

-
-
- * 1 kg de bœuf dégraissé : paleron, macreuse...
 - * 60 g de gingembre frais
 - * 10 cl de sauce de soja japonaise
 - * 20 cl de muscat
 - * 2 cuillerées à soupe de sucre
 - * 1 cuillerée à café de sel fin

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Couper la viande en cubes de 1,5 cm. Peler le gingembre et le couper en petits morceaux.
2. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y plonger les cubes de viande et les laisser cuire 2 min. Dans une passoire, les rincer sous l'eau courante et les égoutter.
3. Mettre le gingembre dans une cocotte. Ajouter le sucre, le sel, la sauce de soja et le muscat. Mélanger. Poser la cocotte sur feu vif et porter à ébullition.
4. Ajouter les morceaux de viande dans la cocotte, couvrir et baisser le feu. Faire mijoter 1h à feu très doux, en mélangeant régulièrement. Si nécessaire mouiller avec un peu d'eau.
5. Remplir vos bocaux Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°C.

Bœuf Bourguignon

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h45

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

- * 1 kg de bœuf en cubes (palette ou côte croisée)
- * 300 g de jeunes champignons blancs
- * 2 oignons
- * 3 échalotes
- * 50 g de lardons
- * 300 g de carottes
- * 15 cl de bouillon de bœuf
- * 1 gousse d'ail
- * 30 cl de bourgogne
- * 1 pincée de paprika

* Huile d'olive

* Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 750 à 1000

Préparation

=====

1. Dans une cocotte, dégraisser les cubes de bœuf et les brunir en petite quantité avec de l'huile puis réserver.
2. Dorer les lardons avec l'ail et l'huile d'olive pendant environ 5 minutes. Ajouter les oignons et les échalotes, saupoudrer de paprika. Saler et poivrer à votre goût puis réserver.
3. Chauffer le bouillon dans une grande marmite.
4. Pendant ce temps sauter les champignons dans un filet d'huile à feu vif.
5. Quand le bouillon bout, y ajouter les champignons, la poêlée de lardons et d'oignons, le bœuf et son jus, le vin, les carottes et laisser mijoter 30 minutes à petits bouillons.
6. Remplir sans attendre les terrines Super jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 2h à 100°C.
7. Au moment de servir, verser le bouillon dans une casserole et l'épaissir à la farine diluée pour en faire une sauce. Réchauffer ensuite votre préparation en y réintroduisant la sauce.

Pour la petite histoire... La légende raconte que les ducs de Bourgogne ont honteusement volé la recette des carbonades flamandes lors de leur occupation des Flandres. A défaut de bonne bière, ils se sont rabattus sur le vin... » Voilà comment on réinvente l'histoire d'un excellent plat !

Bœuf cocotte

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de bœuf coupé en gros morceaux
- * 1 pied de porc coupé en 4
- * 75 cl de vin rouge de qualité
- * 2 ou 3 carottes selon la grosseur
- * 200 g de lardons fumés
- * 4 gousses d'ail
- * 7 oignons blancs
- * 1 rameau de thym

- * 1 branche de romarin
- * 3 clous de girofle
- * 1 bouillon de cube de bœuf
- * 3 feuilles de laurier
- * Du 4 épices
- * Grains de coriandre
- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * Huile d'olive
- * Beurre
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1,5 L

Préparation

=====

1. Dans un grand saladier, mettre la viande de bœuf, le pied de porc, l'ail pelé, les petits oignons pelés et raccourcis, une cuillère à soupe de grains de coriandre, toutes les épices et herbes aromatiques, poivrer mais ne pas saler, verser le vin puis couvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer la marinade une nuit au réfrigérateur.
2. Le lendemain, retirer et égoutter la viande de la marinade puis dans une cocotte sur feu moyen, la faire dorer sur toutes ses faces dans un fond d'huile d'olive et de beurre. Saler, poivrer, réserver.
3. Peler et couper les carottes en rondelles, ébouillanter puis peler et couper en 4 les tomates.
4. Dans une cocotte sur feu moyen, faire revenir les lardons dans un fond d'huile d'olives puis ajouter les carottes, les tomates, le cube de bouillon, la marinade avec toutes les épices et 2 cuillères à soupe de farine. Mélanger, saler, poivrer puis commencer la cuisson du bœuf et la cuisson des pieds de porc à la cocotte : laisser mijoter le tout 1H30 à petit bouillon.
5. Retirer les épices et les herbes aromatiques puis répartir sans attendre la préparation du bœuf en sauce dans les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique de votre recette pour toute la famille, 2h à 100°C.

Bœuf en daube en conserve

A ne pas confondre avec la daube de bœuf ou bœuf bourguignon, le bœuf en daube est aussi un délicieux plat familial qu'il faut laisser mijoter longtemps longtemps !

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h30

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de bœuf (gîte)
- * 1 bouteille de vin rouge
- * 50 g de beurre
- * 1 kg de carottes
- * 2 oignons
- * 2 gousses d'ail
- * 200 g d'échalotes
- * 250 g de lard fumé en dés
- * 1 bouquet garni
- * Sel
- * Poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss de 750 à 1500

Préparation

=====

1. Coupez la viande en gros dés.
2. Pelez les oignons et les échalotes puis émincez-les. épluchez et découpez les carottes en rondelles.
3. Faites fondre le beurre dans une grande cocotte et faites y rissoler les lardons fumés puis, ajoutez la viande, les oignons, les échalotes, les carottes et les gousses d'ail.
4. Laissez dorer un peu en retournant les cubes de viande. Ajoutez le vin, le bouquet garni. Salez et poivrez.
5. Fermez la cocotte et laissez cuire 2 heures à feu doux.
6. Répartissez la préparation dans les terrines Le Parfait Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermez et procédez immédiatement au traitement thermique pendant 1h 30 à 100°C.

Bouillnade

Servez-la à la mode catalane avec des tranches fines de pain grillé frottées à l'ail et parsemées de persil. Un vrai délice.

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

- * 1 kg de poissons (rascasse, rondin, rouget, merlan, baudroie...)
- * 500 g de pommes de terre
- * 200 g de tomates
- * 2 oignons
- * 2 gousses d'ail
- * 2 c. de saindoux
- * Huile d'olive
- * Bouquet garni
- * Piment
- * Persil
- * Safran
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. éplucher et découper les pommes de terre en rondelles. Laver, peler, épépiner et concasser les tomates. éplucher et émincer les oignons et l'ail. Nettoyer, vider et couper les poissons en morceaux grossiers.
2. Faire fondre le saindoux dans une poêle, puis y faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter les tomates et réserver.
3. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poissons dans un fond d'huile puis couvrir avec les rondelles de pommes de terre. Ajouter les tomates et l'oignon et l'ail. Couvrir d'eau et ajouter le bouquet garni, les épices, le sel, le poivre. Laisser mijoter au moins 5 minutes à feu doux.
4. Retirer le bouquet garni et remplir vos bocaux Le Parfait Super, les fermer et procéder sans attendre au traitement thermique pendant 90 minutes à 100°C.

"Pour la petite histoire...La Bouillnade est l'équivalent catalan de la bouillabaisse. La cuisine de la région de Perpignan est évidemment catalane. La cuisine catalane est très riche gr ce à ses influences à la fois grecques, arabes et romaines. Perpignan profite de ses atouts naturels, des poissons frais et d'excellents produits du terroir comme la pomme de terre de Prades, le haricot du Ganxet, les calçots de Valls, le poulet du Prat, les clémentines de l'Ebre etc. En outre, la cuisine catalane est célèbre pour ses bienfaits en matière de santé et se caractérise par l'utilisation de l'huile d'olive comme ingrédient de base. "

Brocolis au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique
60 min

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- * Brocolis
- * Eau
- * Sel

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Retirer les feuilles des brocolis, couper les tiges pour n'en conserver qu'un tronçon de 6 à 7 cm. Éplucher ces tronçons avec un épluche-légumes : il ne restera ainsi aucune fibre.
2. Laver à l'eau vinaigrée pour faire sortir les insectes qui pourraient se cacher entre les bouquets.
3. Blanchir les brocolis dans de l'eau salée, 3 à 5 minutes en ébullition selon l'épaisseur des tiges puis les passer sous l'eau froide.
4. Ranger les brocolis dans les Bocaux Super en les serrant, couvrir avec de l'eau additionnée de 10 g de sel et d'une cuillerée à café de vinaigre de vin par litre, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 60 minutes à 100°C.

Ne mettez en conserve que des brocolis à fleurs très serrées.

Cake chocolat noisette en conserve

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
40 min

Temps de traitement thermique
1h

Liste des ingrédients

- * 2 gros œufs
- * 70 gr de sucre complet
- * 50 gr d'huile de noisettes
- * 140 gr de farine blanche

- * 6 gr de levure chimique
- * 40 gr de poudre de noisettes
- * 100 gr de chocolat pâtissier noir

Préparation

1. Mélanger les œufs, le sucre et l'huile. Ajouter ensuite la farine, la levure et la poudre de noisettes. Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Dans un récipient, faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde. Réserver la moitié de la préparation pour faire la partie chocolatée de ce cake en intégrant la pâte au chocolat et mélanger.
2. Huilez 4 terrines Super 350. Répartir la pâte entre les 4 pots. Attention, les pots doivent être remplis à moitié, sinon ils risquent de déborder et il sera difficile de les fermer sans en couper une partie.
3. Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant 30 minutes.
4. Dès la fin de la cuisson, retirer les terrines du four et laisser refroidir un instant, positionner la rondelle, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h à 100°C

Cake noisette et zeste de citron

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
1h

Liste des ingrédients

- * 100g d'œuf
- * 130g de farine
- * 140g de sucre
- * 50g de beurre
- * 60g de crème liquide
- * 60g de poudre de noisette
- * 10g de rhum brun
- * 1g de sel
- * 1 citron

Bocal conseillé

3 terrines Super 350

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C.

2. Mélanger les œufs, le sucre et la farine dans un saladier.
3. Faire ramollir le beurre au micro-ondes ou à la casserole, sans le rendre liquide. L'ajouter à la préparation puis mélanger.
4. Ajouter la crème liquide, la poudre de noisette, le rhum et le sel. Mélanger.
5. Zester les citrons et les couper finement. Ajouter et mélanger.
6. Beurrer les terrines et les remplir à la moitié (le gâteau va gonfler à la cuisson !).
7. Enfourner pour 40 min à 160°C en laissant les terrines ouvertes et en veillant à ne pas mettre la rondelle au four !
8. Dès que possible, en prenant soin de ne pas se brûler, disposer les rondelles, fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 1h à 100°C.

Cake olive, jambon & gruyère

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 100g de farine
 - * 100g d'œuf
 - * 30g d'huile d'olive
 - * 80g de lait
 - * 60g de gruyère râpé
 - * 6g de levure chimique
 - * 100g de jambon blanc
 - * 100g d'olive verte
 - * Herbes de Provence
 - * Sel / poivre

Bocal conseillé

=====

3 terrines Super 350

Préparation

- =====
1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Dans un saladier, mélanger la farine avec les œufs, la levure. Ajouter au fur et à mesure et en mélangeant l'huile d'olive et le lait.
 3. Ajouter ensuite le gruyère râpé, le jambon coupé en morceaux, les olives en morceaux et les herbes de Provence. Saler, poivrer. Mélanger bien.
 4. Beurrer les terrines et les remplir à moitié (le gâteau va gonfler à la cuisson !).

5. Enfourner pour 30 min à 180°C en laissant les terrines ouvertes et en veillant à ne pas mettre les rondelles au four !
6. Dès que possible, en prenant soin de ne pas se brûler, disposer les rondelles, fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 1h à 100°C.

Cake pistache

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

- * 200 g de farine
- * 1 cuillère à café de levure chimique
- * 150 g de sucre glace
- * 3 œufs
- * 150 g de beurre
- * 2 cuillères à soupe de pâte de pistache
- * Vanille en poudre

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Mélanger le beurre très mou et le sucre à la fourchette puis au fouet.
3. Ajouter la farine et la levure, puis les œufs un par un toujours en fouettant jusqu'à obtenir une pâte à gâteau homogène.
4. Séparer la pâte en deux. Dans 3/4 de la préparation saupoudrer un peu de vanille (juste saupoudrer), bien mélanger.
5. Mélanger le 1/4 de pâte restant avec la pâte de pistache.
6. Bien beurrer la ou les terrines, comme pour un moule à gâteau puis remplir un fond de pâte vanille, puis la pâte pistache en zébrant, puis à nouveau la pâte vanille. S'assurer de ne pas remplir les terrines à plus de la moitié car le gâteau va gonfler.
7. Précuire sans couvercle au four à 150°C durant 20 minutes. Laisser refroidir 1 heure pour ne pas se brûler.
8. Positionner la capsule, fermer et procéder au traitement thermique de votre gâteau marbré, 1h à 100°C.

Cake rhubarbe amande

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

=====

- * 3 tiges de rhubarbe

- * 4 œufs

- * 140 g de sucre

- * 40 g d'amandes en poudre

- * 120 g de beurre

- * 150 g de farine

- * ½ sachet de levure

- * 20 g amandes effilées

Bocal conseillé

=====

3 terrines super 350

Préparation

=====

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Rincer et éplucher la rhubarbe puis la couper en morceaux. Faire cuire quelques minutes dans une casserole avec un peu de sucre afin d'obtenir une compotée. Réserver.

3. Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre, puis ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande. Mélanger vigoureusement.

4. Faire fondre le beurre et l'ajouter à l'appareil. Mélanger.

5. Ajouter la compotée de rhubarbe à la préparation.

6. Beurrer les terrines et les remplir à la moitié (le cake va gonfler à la cuisson !).

7. Enfourner pour 30 min à 180°C en laissant les terrines ouvertes et en veillant à ne pas mettre les rondelles au four !

8. Dès que possible, en prenant soin de ne pas se brûler, disposer les rondelles, fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 1h à 100°C.

Caldeirada en conserve

Une caldeirada, sorte de bouillabaisse portugaise.

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,5 kg de poisson (assortiment de poissons pêchés ou achetés, poissons maigres ou gras)
 - * 2 oignons
 - * 1 poivron
 - * 6 tomates bien mûres
 - * 500 g de pommes de terre
 - * 3 gousses d'ail
 - * Huile d'olive
 - * épices (paprika, feuille de laurier, etc.)
 - * 15 cl de vin blanc sec
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

1 Terrine Super ou Familia Wiss 1000

Préparation

- =====
1. émincer l'ail et l'oignon. Passer le poivron sous le grill un court instant pour pouvoir le peler puis le couper en lanières. ébouillanter les tomates pour les peler, les couper en quartiers et retirer les graines. Laver et couper les pommes de terre en rondelles. Réserver le tout.
 2. Nettoyer, vider, éviscérer, couper la queue et les nageoires des poissons puis les couper en tronçons. Les mettre dans un saladier avec 3 cuillères d'huile d'olive, l'ail et le laurier, puis mélanger.
 3. Pendant ce temps, faire revenir l'oignon et le poivron dans de l'huile d'olive (3 cuillères). Ajouter les tomates, les pommes de terre et les épices. Saler et poivrer, puis laisser mijoter 10 minutes.
 4. Ajouter le poisson avec sa marinade et le vin blanc, les couvrir, laisser cuire 10 minutes.
 5. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°C.

Le petit plus : on peut ajouter des coquillages ou des calamars à cette recette de poisson.

Caramel beurre salé

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation
3 mois

Liste des ingrédients

- * 120 g de sucre blanc
 - * 30 g d'eau
 - * 50 g de beurre salé
 - * 1 cuillère à café de fleur de sel
 - * 20 cl de crème fraîche
 - * Bocal conseillé
-

Préparation

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition pour réaliser un caramel. Le caramel va prendre sa couleur.
 2. Hors feu, ajouter le beurre et le sel, mélanger.
Ajouter la crème fraîche, mélanger. Veillez à incorporer le beurre et la crème en petite quantité, afin de ne pas refroidir le caramel.
 3. Remettre sur le feu et porter à ébullition. La durée dépendra du résultat recherché, plus ou moins épais. Plus la cuisson du caramel sera avancée, plus l'amertume sera prononcée. Attention le caramel va s'épaissir en refroidissant, le test de l'assiette froide peut s'appliquer.
 4. Remplissez votre confiturier avec la préparation la plus chaude possible, fermer, retourner le confiturier 1 minute puis laisser refroidir à l'endroit.
- Se conserve 3 mois dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière. Au frigo après ouverture.

Carottes entières au naturel

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
40 mn

Temps de traitement thermique
1 h

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg de carottes nouvelles
- * Sel

Bocal conseillé

=====

2 Bocaux Super 1L

Préparation

- =====
1. Pour ces bocaux de carottes, utiliser de préférence des carottes nouvelles.
 2. Les laver à grande eau puis les rincer à l'eau salée (10 g de sel par litre).
 3. Blanchir les carottes à l'eau bouillante de 2 à 6 minutes pour les petites, jusqu'à 10 minutes pour les grosses.
 4. Les placer dans les bocaux et les couvrir avec une saumure bouillante, salée à 20 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
 5. Fermer vos conserves de carottes et procéder immédiatement au traitement thermique (stérilisation) des légumes pendant 1 heure à 100°C.

Carottes Vichy en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1h15

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de carottes
 - * 10 g de sel
 - * 120 g de beurre
 - * 40 g de sucre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

- =====
1. Couper les carottes préalablement lavées et épluchées en minces rondelles.
 2. Commencer la cuisson des carottes à feu doux pendant 10 minutes dans de l'eau salée additionnée de beurre, de sel et de sucre.
 3. Verser la préparation dans les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord.
 4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique de vos carottes Vichy en conserve, 1 heure 15 à 100°C.

Céleri au naturel

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
1h

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- * Céleris
- * Sel

Bocal conseillé

Bocaux Super 1 litre

Préparation

1. Choisir des céleris fraîchement cueillis, à grosse tige bien blanche. Les laver et les couper en morceaux.
2. Blanchir les morceaux à l'eau bouillante pendant 5 minutes, puis les rincer aussitôt à l'eau froide.
3. Les égoutter, puis les placer dans les bocaux Le Parfait Super et les couvrir avec une saumure bouillante, salée à 20 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1 heure à 100°C.

Céleri et betteraves fermentées

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
45 minutes

Liste des ingrédients

- * 200 g céleri
- * 270 g betteraves
- * 8 g graines de moutarde
- * 5 à 6 feuilles de laurier

* 8,5 g de sel

Bocal conseillé

=====

1 bocal Super 1L

Préparation

- =====
1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
 2. Découper le céleri et la betterave en grosse lamelle à la mandoline ou au robot. Puis recouper les lamelles en 2.
 3. Ajouter le sel et les graines de moutarde sur les légumes et mélanger jusqu'à ce que du jus ressorte. Mélanger quelques minutes, laisser reposer 5 à 10 minutes puis mélanger à nouveau.
 4. Lorsque le jus a dégorgé, mettre les légumes dans le bocal et tasser dans le fond avec les mains ou avec un pilon.
 5. Nettoyer les bords du bocal. Fermer le bocal avec le joint en caoutchouc. Le placer à température ambiante hors des rayons directs du soleil, sur une petite coupelle, au cas où un peu de jus déborderait.
 6. Attendre quelques semaines avant dégustation. Placer au frais après ouverture et consommer dans les 4 semaines.

Cèpes au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* Cèpes

* Huile

* Sel

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Choisir des cèpes frais, les nettoyer en éliminant les parties terreuses ou abîmées et les essuyer avec un linge humide. éviter de les rincer. Si cela est vraiment nécessaire, les passer rapidement sous l'eau froide et les égoutter sur un torchon. Nous recommandons de séparer les pieds et les têtes.
 2. Faire rissoler dans l'huile chaude les cèpes pendant environ 15 min.
 3. Saler légèrement. Laisser refroidir puis ranger les cèpes dans les bocaux .
 4. Rajouter un peu d'huile et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h45 à 100°C.

Conseil : Après ouverture des bocaux, faites revenir vos cèpes à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Selon vos goûts, vous pouvez ajouter de l'ail, du persil ou des échalotes. Servez bien chaud !

Cerises à l'eau de vie

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de cerises
 - * 300 g de sucre
 - * 1 litre d'eau de vie de fruits

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L

Préparation

- =====
1. Cueillir les cerises avec leur queue puis les laver à l'eau froide et les sécher dans un linge.
 2. Couper les queues des cerises à environ 1–2 cm puis les ranger dans les bocaux sans les tasser.
 3. Couvrir de litres d'eau-de-vie, ajouter le sucre, fermer et réserver à l'abri de la lumière 6 mois.
 4. Ouvrir le bocal, goûter et ajouter du sucre si nécessaire. Refaire le niveau d'eau-de-vie. Patienter à nouveau 6 mois.
 5. La conservation par l'alcool vous assure une préservation du produit de plusieurs années.

Cerises au sirop

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

30 min

Liste des ingrédients

=====

* Cerises

* Sucre

* Eau

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.5L ou 1L

Préparation

=====

Pour obtenir des conserves de fruits au sirop, il convient d'abord de faire un sirop composé d'eau et de sucre, qui servira de liquide de couverture. Voici ci-dessous les teneurs en sucre des sirops pour obtenir :

- Fruits au sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre
- Fruits au sirop moyen : 1 litre d'eau + 400 g de sucre
- Fruits au sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre

1. Pour cette recette au sirop, choisir des cerises saines, les laver et les équeuter.
2. Les plonger 1 min dans l'eau bouillante et les égoutter rapidement pour les mettre dans les bocaux Le Parfait Super.
3. Recouvrir d'un sirop bouillant jusqu'au trait de niveau ou jusqu'à 2 cm du rebord pour qu'il recouvre complètement les fruits.
4. Procéder immédiatement au traitement thermique des cerises au sirop pendant 30 minutes à 100°C avec le sirop de fruits léger, et 35 minutes à 100°C pour les autres sirops de cette délicieuse recette sucrée.

Chili con carne en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h + 12h de trempage

Temps de traitement thermique

2h30

Liste des ingrédients

=====

- * 250 g de bœuf haché
- * 150 g de haricots rouges secs
- * 50 g de concentré de tomates
- * 1 gousse d'ail
- * 2 oignons
- * 2 carottes
- * 1 poivron vert
- * 1 c. à c. de cumin
- * 1 c. à c. d'huile d'olive
- * 1 à 3 c. à c. de poudre de chili (au goût)
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 1000

Préparation

- =====
1. Rincer les haricots à l'eau froide puis les couvrir de 3 fois leur volume en eau et les laisser tremper 12h.
 2. Egoutter les haricots puis les disposer dans une casserole. Les recouvrir d'eau puis porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 à 20 min selon la taille des haricots. Penser à arroser régulièrement d'eau, les haricots ne doivent pas émerger. Les haricots ne doivent pas être complètement cuits à ce stade, ils doivent être encore durs.
 3. Pendant ce temps couper les carottes en rondelles, hacher les oignons et l'ail, émincer le poivron.
 4. Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire caraméliser les carottes, ajouter les oignons, l'ail, le poivron et laisser cuire pendant 5 min.
 5. Dans une seconde poêle, faire brunir le bœuf puis ajouter les légumes, le concentré de tomates et les haricots égouttés. Saler, poivrer, ajouter le cumin, puis assaisonner à votre goût avec la poudre de chili et laisser mijoter encore 5 minutes. Conseil : Le chili doit avoir l'air « trop liquide » à ce stade, comme une soupe épaisse, c'est normal. Ajouter du concentré de tomates s'il semble trop épais.
 6. Pendant ce temps, laver les bocaux à l'eau très chaude, les laisser sécher à l'air libre et ébouillanter les rondelles.
 7. Répartir la préparation dans les terrines Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à 100°C.

Chorba

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 800g d'agneau en morceau
- * 4 petites courgettes
- * 1 kg de tomates
- * 300 g de pois chiches cuits
- * 2 oignons
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- * 1 cuillère à café de cumin en poudre
- * 2 pincées de piment
- * Au moment de servir : 75g de vermicelles
- * 1 bouquet de coriandre
- * 1 bouquet de menthe

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Nettoyer, épépiner et couper les tomates en cube. Emincer les oignons. Rincer les courgettes et les couper en rondelles (ne pas utiliser les extrémités).
2. Dans une cocotte, faire dorer la viande dans l'huile d'olive puis ajouter oignons et courgettes en mélangeant durant 2 minutes puis ajouter les tomates, les pois chiches, le cumin, le piment et saler. Mélanger, couvrir d'eau, porter à ébullition puis laisser mijoter à petit feu durant 1h.
3. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°C.

Au moment de consommer : faire réchauffer le contenu de vos bocaux en ajoutant un petit bouquet de coriandre et un petit bouquet de menthe durant 10 minutes. A l'aide d'une écumoire, retirer la viande et les herbes puis porter à ébullition et ajouter y les vermicelles. Faire cuire 2 minutes puis remettre la viande dans la soupe. Mélanger et servir bien chaud.

Chou-fleur au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * Chou-fleur
- * Sel
- * Vinaigre ou citron

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Choisir pour cette recette diététique des choux-fleurs frais, blancs et serrés.
2. Les partager en assez gros bouquets et couper les queues trop longues et les parties vertes.
3. Faire baigner les bouquets dans de l'eau froide, salée et vinaigrée pendant 1 heure. Les retirer.
4. Commencer la cuisson du chou-fleur en le plongeant dans l'eau bouillante 2 à 3 minutes avant de le plonger à nouveau dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
5. Placer le chou-fleur dans les bocaux Super et les couvrir avec une saumure bouillante, salée à 15 g/litre avec une cuillerée à café de vinaigre (ou citron)/litre, jusqu'à 2 cm du rebord.
6. Fermer et procéder immédiatement à la stérilisation des légumes (traitement thermique) pendant 45 min à 100°C.

Chou rouge cuisiné en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

90 min

Liste des ingrédients

- * 1 chou rouge
- * Sel, poivre
- * Sucre
- * Vinaigre
- * Laurier

Bocal conseillé

8 Terrines Familia Wiss

Préparation

- =====
1. Débarrasser le chou des feuilles abimées et flétries. Le couper en deux et retirer le trognon.
 2. Le hacher menu ou le tailler en julienne puis le laisser reposer une nuit après l'avoir saupoudré d'un peu de sel et sucre puis arrosé d'un peu de vinaigre.
 3. Mettre le chou en bocaux avec le jus, ajouter une feuille de laurier, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 90 minutes à 100°C.

Conseil : Au moment de servir, mélanger le chou rouge à des pommes épluchées et coupées en gros morceaux et laisser mijoter une demi-heure.

Choucroute au gingembre

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

45 minutes

Liste des ingrédients

=====

- * 980 g de chou blanc
- * 14 g gingembre
- * 17 g sel
- * 11 feuilles de laurier

Bocal conseillé

=====

1 bocal Super 1L

Préparation

=====

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
2. Enlever le cœur du chou et conserver une feuille entière à part. émincer le chou finement et le placer dans un saladier.
3. R per le gingembre (avec une râpe à fromage par exemple). Mélanger le sel, le gingembre et le chou émincé entre vos doigts.
4. Presser le mélange avec les doigts jusqu'à faire dégorgé le jus du chou par osmose. Vous pouvez laisser reposer 5 minutes et recommencer un peu à presser pour faire dégorgé davantage.
5. Placer la préparation (avec son jus) dans un bocal en tassant bien pour ne pas enfermer d'oxygène. Il faut garder environ 2 cm d'espace entre les légumes et le haut du bocal. Sur le dessus placer les feuilles de laurier, puis la feuille de chou entière.
6. Nettoyer bien les bords.
7. Fermer le bocal avec le joint en caoutchouc. Le placer à température ambiante hors des rayons directs du soleil, sur une petite coupelle, au cas où un peu de jus déborderait.

Choucroute garnie en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h15

Temps de traitement thermique

2h

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,5 kg de choucroute crue
- * Garniture : saucisse de Strasbourg, lard fumé, saucisses fumées, palette...
- * 4 à 5 pommes de terre
- * 50 de saindoux
- * 20 g de fond de volaille
- * 1/4 L de vin blanc sec
- * Aromates (laurier, thym, baies de genièvre, clou de girofle, cumin en poudre, etc.)
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1 litre

Préparation

- =====
1. Blanchir la choucroute dans plusieurs eaux : préparer comme pour une consommation immédiate. Blanchir, égoutter et blanchir à nouveau en changeant l'eau, et cela à plusieurs reprises selon votre goût.
 2. Faire fondre le saindoux, puis ajouter la choucroute, le fond de volaille, le vin blanc, les baies de genièvre, les aromates. Saler, poivrer et laisser cuire 1h, à couvert, sur feu moyen.
 3. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre ainsi que tous les éléments qui doivent être cuits (saucisses, palette, lard, etc.).
 4. Quand la cuisson est terminée, la mettre sans attendre dans les bocaux avec les éléments de garniture jusqu'à 2 cm du rebord sans tasser exagérément.
 5. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h à 100°C. Votre choucroute garnie en conserve est prête !

Choux de Bruxelles au naturel

Très important, pour éviter les désagréments qui font sa réputation, lavez bien les choux dans plusieurs eaux. Cela permet de supprimer le soufre qu'il contient. Vous pourrez alors ne profiter que de leurs bienfaits. Finalement, bien lavés, ils sont véritablement choux !

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min environ

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* Choux de Bruxelles

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Choisir des choux bien verts, les éplucher et les laver dans plusieurs eaux.
2. Les blanchir dans l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes puis les plonger dans l'eau froide jusqu'à complet refroidissement.
3. Les égoutter et les mettre dans les bocaux Le Parfait Super.
4. Couvrir avec une saumure bouillante salée à 20 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
5. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

Chutney à l'ananas

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Liste des ingrédients

- * 1 ananas
- * 200 g d'oignons
- * 2 dl de vinaigre de cidre
- * 1 citron vert
- * 100 g de cassonade
- * 30 g de gingembre frais
- * 1 petit piment
- * 1 cuillerée à café de graines de coriandre
- * 2 clous de girofle

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Peler l'ananas et le couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur puis en petits éventails. Peler et émincer les oignons, peler et couper le gingembre en fins bâtonnets, prélever un petit ruban de zeste de citron et couper le piment en petites rondelles. Presser le citron.
2. Verser le vinaigre dans une casserole, ajouter la cassonade, les oignons, les épices, le zeste et le jus de citron. Porter à ébullition puis ajouter les éventails d'ananas et laisser cuire 30 minutes à feu modéré en tournant de temps en temps.
3. Remplir immédiatement vos bocaux jusqu'à 2cm du rebord et procéder sans attendre au traitement thermique 60 min 100°C.

Chutney aux poivrons et baies Goji

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- * Pour trois bocaux (200/255 ml) ou deux bocaux (350/435 ml) :
- * 1 gros poivron rouge
- * 2 oignons rouges
- * 1 pomme golden
- * 1 pomme Jonagold
- * 200 g de cassonade
- * 3 cl de vinaigre de Xérès

- * 50 g de raisins secs
- * 100 g de baies de Goji
- * 1 demi petite betterave rouge cuite
- * 1 cm de gingembre frais
- * quelques graines de fenouil

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Faire gonfler les raisins secs et les baies de Goji dans du thé chaud pendant quelques minutes. Eplucher le poivron rouge. Eplucher les variétés de pommes et les oignons. Tailler tous les légumes en petits dés.
2. Mettre dans une sauteuse le sucre et le vinaigre de Xérès puis faire fondre à feu doux. Ajouter tous les légumes (sauf la betterave), ainsi que les petits morceaux de gingembre et les graines de fenouil.
3. Faire compoter et réduire pendant une vingtaine de minutes en mélangeant. Ajouter les dés de la demi-betterave.
4. Mettre en pots Cette recette de chutney et procéder immédiatement à la stérilisation (traitement thermique) pendant 45 min à 100°C.

Chutney d'échalotes

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

- * 400g d'échalotes
- * 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * 2 cuillères à soupe de raisins secs
- * 2 verres de vin rouge
- * 1 verre de sirop de grenadine
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 200 ou Familia Wiss 200

Préparation

=====

1. Peler et émincer les échalotes dans le sens de la longueur.
2. Dans le récipient de cuisson, sur feu doux, verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (beurre ou graisse de foie gras peuvent aussi convenir), ajouter les échalotes émincées et les faire suer, sans qu'elles ne se colorent, durant environ 1 min en remuant.
3. Saler et poivrer modérément, ajouter les raisins, la grenadine et le vin. Couvrir et laisser mijoter 10 min.
4. Remplir sans attendre votre terrine Super 200 ou Familia Wiss 200 jusqu'à 1 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique de votre bocal de chutney, 45 min à 100°C.

Chutney de betteraves

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1kg de betteraves cuites, coupées en petits dés
- * 1/2 ou 1 cuillère à café de clous de girofle
- * 500G d'oignons (moitié rouges, moitié blancs), émincés
- * 1/2 ou 1 cuillère à café de piment de la Jamaïque
- * 750g de pommes, épluchées, évidées et coupées en morceaux(ou surgelées)
- * 1/2 ou 1 cuillère à café de cannelle
- * 250G de raisins secs ou autre fruit sec
- * 1 c. à café de gingembre
- * 1kg de cassonade
- * 2 c. à café de sel
- * 850 ml de vinaigre de cidre (préserve la couleur rouge)

Bocal conseillé

=====

Préparation

=====

1. Stérilisez les bocaux en plaçant les bocaux propres dans un four à 100°C ou à la température la plus basse possible. Ne les faites pas se toucher ou ne les fermez pas.
2. Placez les oignons et les pommes dans une petite quantité d'eau et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Arrêtez le feu.
3. Ajoutez la betterave, les raisins et le sucre, puis faites mijoter jusqu'à dissolution du sucre.

4. Ajoutez le vinaigre, les épices et le sel, portez à ébullition en continuant à remuer. La préparation va s'épaissir en même temps qu'elle s'évapore.
5. Placez les bocaux chauds sur un plateau en bois ou un torchon et remplissez-les jusqu'au bord avec une louche, en tenant une assiette en dessous. Remuez avec un couteau pour ôter les bulles d'air.
6. En haut du bocal, placez un disque de cire, cire vers le bas, puis recouvrez d'un couvercle résistant au vinaigre.
7. Stockez dans un endroit sec puis laissez reposer un mois.

Chutney de figues et pêches

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kilo de figues épluchées
- * 500 g de pêches épluchées
- * 3 oignons rose
- * 50 ml de vinaigre balsamique
- * 1 verre de jus de pomme
- * 480 g de sucre
- * 1 cs d'huile d'olive
- * 1 cc de gingembre
- * 1 cc de cannelle
- * ½ cc de muscade
- * 2 pincées de sel
- * Poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

=====

1. Commencer la préparation du chutney en découpant les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive tout doucement, ils ne doivent pas dorer mais devenir translucides. Une fois un peu cuits, déglacer au jus de pomme et laisser évaporer.
2. Equeuter et découper les figues fraîches en 4. Laver, dénoyauter et découper les pêches de vigne en 4. Les ajouter aux oignons, avec le vinaigre, le sucre et les épices, saler et poivrer.
3. Laisser cuire 1h environ en remuant régulièrement jusqu'à obtenir une consistance de confiture.

4. Remplir sans attendre les bocaux avec le chutney de pêches, jusqu'à 2cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Chutney de pêches

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
45 min

Temps de traitement thermique
30 min

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 6 pêches blanches
- * 2 oignons rouges
- * 1 bâton de cannelle
- * 2 clous de girofle
- * 1 citron
- * 120 g de miel
- * 5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- * 2 cuillère à soupe de gingembre en poudre

Bocal conseillé

Bocal Super 0.5L

Préparation

1. Laver et peler les pêches, puis les couper en petits dés. Peler et émincer finement les oignons.
2. Mettre dans une casserole les pêches, les oignons, le miel, le vinaigre de cidre, le gingembre en poudre, le bâton de cannelle, les clous de girofle, le zeste du citron et un verre d'eau. Porter à ébullition et maintenir à petit bouillon en mélangeant régulièrement 30 minutes.
3. Retirer le bâton de cannelle et mettre en bocaux puis procéder immédiatement au traitement thermique 30 minutes à 100°C.

Chutney de poires aux raisins

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1 h

Temps de traitement thermique
1 h

Liste des ingrédients

- * 250 g de poires
- * 150 g de petits oignons
- * 50 g de raisins de Corinthe
- * 100 g de sucre roux (cassonade)
- * 12 cl de vinaigre de cidre
- * 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- * Le jus d'un citron
- * 1 pincée de piment en poudre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

1. éplucher et couper les poires en morceaux. éplucher et émincer finement les oignons.
2. Faire cuire tous les ingrédients à feu doux pendant 1 heure en mélangeant régulièrement. Le mélange doit être épais et sirupeux.
3. Remplir immédiatement vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord et procéder sans attendre au traitement thermique 60 minutes à 100°C.

Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons rouges

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Temps de traitement thermique
30 min

Liste des ingrédients

- * 10 cl de vinaigre de vin
- * 1 clou de girofle
- * 1 bâton de cannelle
- * 2 pincées de muscade râpée

- * 1 feuille de laurier
- * 200 g de prunes
- * 200 g d'abricots
- * 200 g de pêches jaunes
- * 200 g d'oignons rouges en rondelles
- * 8 cl de porto rouge
- * 125 g de sucre semoule
- * sel, poivre noir

Bocal conseillé

=====

Bocal Super

Préparation

- =====
1. Laisser frémir le vinaigre 5 min, avec girofle, cannelle, muscade et laurier.
 2. Dans une cocotte, verser les fruits taillés en dés, les oignons, le porto, le sucre, le vinaigre filtré. Remuer et porter doucement à ébullition.
 3. Couvrir et laisser cuire 30 min à feu doux le temps d'obtenir un chutney épais.
 4. Saler, poivrer et verser la préparation dans votre bocal Super puis procéder immédiatement au traitement thermique 30 min à 100°C.

Chutney de tomates vertes et rouges

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

- =====
- * 500 g de tomates vertes et/ou rouge coupées
 - * 400 g de pommes épluchées et coupées
 - * 200 g d'oignons coupés
 - * 2 gousses d'ail écrasées
 - * 2 cm de gingembre râpé
 - * 400 g de sucre
 - * Sel

Bocal conseillé

=====

1 Bocal Super 1 L

Préparation

1. Commencer la préparation du chutney en plaçant les tomates vertes et les tomates rouges en morceaux, ainsi que tous les autres ingrédients sauf le sucre dans une grande casserole.
2. Porter à ébullition et cuire à petit feu doucement durant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mous.
3. Ajouter le sucre et mélanger les ingrédients. Poursuivre la cuisson à petit feu, en mélangeant de temps en temps, durant environ 1h jusqu'à ce que ce chutney de tomates vertes et rouges ait une consistance « pulpeuse ».
4. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C. Etiqueter et stocker 2 semaines à l'abri de la lumière.

Chutney pommes/groseilles

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1 h

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- * 350 g de groseilles
- * 200 g d'oignons
- * 70 cl de vinaigre de cidre
- * 700 g de pommes acides Granny Smith
- * 1 cuillère à café de piment en poudre
- * 20 cl de jus de pomme
- * Le jus d'un demi citron
- * 500 g de sucre cristallisé
- * 1 b ton de cannelle

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Rincer les groseilles et les égrapper. éplucher et émincer les oignons. Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins, les couper en petits cubes et les arroser aussitôt de jus de citron.
2. Mélanger les fruits, les oignons, le jus de pomme et le sucre dans un faitout en acier inoxydable, et porter doucement à ébullition.
3. Ajouter le vinaigre et les épices, et poursuivre la cuisson sur feu modéré, sans cesser de remuer, au moins 45 minutes, pour que le mélange épaisse.

4. Quand la consistance du mélange est celle d'une purée épaisse, retirer du feu et remplir vos bocal jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Civet de joue de cochon

Pour cette succulente recette, le chef Pierre Petit met à l'honneur la joue du cochon ! Morceau de choix très fondant, il aime révéler toute sa saveur sur des cuissons lentes. Cette préparation demande un peu de temps mais le résultat en vaut la chandelle. Bonne dégustation.

Niveau de difficulté
3/5

Temps de préparation
3h

Temps de traitement thermique
1h30

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

-
- * 18 joues de cochon
 - * 1 bouquet garni
 - * 3 clous de girofle
 - * 1 branche de céleri
 - * 1 bouteille de vin rouge
 - * 250g de lardons
 - * 1/2 b ton de cannelle
 - * 1 cs de tomate concentré
 - * 1 oignon
 - * 20 oignons grelots
 - * 1 anis étoilé
 - * 1 carotte
 - * 1 pincée de farine
 - * 10g de coriandre grain
 - * 3 gousses d'ail
 - * 1 pincée de gros sel
 - * 10 g de poivre de Sichuan

Bocal conseillé

Terrine Super ou Familia Wiss de 750 à 1500

Préparation

1. La veille, dégraisser et parer les joues, les mettre dans une terrine, recouvrir avec le vin.
2. Tailler grossièrement la carotte, le céleri et 1/2 oignon. Piquer la moitié restante avec les clous de girofle.
3. Claquer les gousses d'ail en chemise. Réunir les légumes avec la viande de porc et le vin, ajouter les épices et le bouquet garni. Laisser mariner 24 heures au frais.
4. Le jour même, dans une cocotte faire revenir à l'huile d'olive les joues de cochon égouttées, séchées (papier absorbant) et assaisonnées, débarrasser ces dernières dans un plat puis faire revenir la garniture aromatique égouttée ainsi que les épices.
5. Ajouter le concentré de tomate et la farine à feu doux laisser cuire 2 min, rajouter la viande, augmenter le feu puis ajouter le vin de la marinade. Porter à ébullition, saler, ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire à feu très doux 2 heures environ.
6. Au terme de la cuisson, retirer les morceaux de viande et les réserver, passer la sauce au chinois et la faire réduire de 3/4.
7. Pendant ce temps-là, faire sauter les lardons puis les égoutter et faire colorer les oignons grelots dans la graisse des lardons.
8. Répartir ensuite les morceaux de viande ainsi que les lardons et les oignons dans le bocal.
9. Verser la sauce obtenue jusqu'à 2 cm du bord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Cocotte de fruits aux épices -

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

30 mn

Temps de conservation

6 mois

Liste des ingrédients

- * 400 g de mirabelles
- * 4 figues
- * 2 pêches
- * 8 quetsches
- * 2 nectarines
- * 200 g de sucre roux en poudre
- * 50 cl de vin blanc sec
- * 1 citron non traité
- * 2 gousses de vanille

- * 2 bâton de cannelle
- * 4 grains de poivre noir concassé

Bocal conseillé

=====

1 Bocal Super 1,5 L

Préparation

- =====
1. Fendre les gousses de vanille et gratter les graines au-dessus de la cocotte. Laver le citron, récupérer les zestes et les ajouter dans la cocotte. Ajouter la cannelle, le poivre, le sucre et le vin. Mettre sur le feu.
 2. Laver, dénoyauter et couper les fruits (en 4 pour les pêches, les nectarines et les figues si elles sont grosses, en 2 les mirabelles et les quetsches).
 3. Dès que le contenu de la cocotte bout, y ajouter les fruits (vous pouvez y ajouter le jus du citron), mélanger et laisser mijoter à feu doux 5 minutes.
 4. Remplir sans attendre les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 30 min à 100°C.

Coings au sirop

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

35 mn

Liste des ingrédients

- =====
- * Coings mûrs
 - * Sucre
 - * eau
 - * Le jus d'un citron

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1 L

Préparation

- =====
1. Préparer votre sirop en mélangeant le sucre et l'eau en respectant la proportion de 500g de sucre pour un litre d'eau et le porter à ébullition.
 2. Pendant ce temps, frotter les coings avec un linge pour retirer le duvet, les couper en 4 et retirer l'intérieur.

3. Sans attendre, les plonger dans l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne brunissent.
4. Pour obtenir des coings blancs, les blanchir 1 minute à l'eau bouillante. Pour obtenir des fruits rouges, les cuire lentement dans un peu d'eau légèrement sucrée jusqu'à ce qu'ils rougissent.
5. Disposer les coings dans les bocaux Super, verser le sirop jusqu'à 2 cm du rebord de façon à recouvrir complètement les fruits, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 35 min à 100°C.

Coleslaw

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

-
- * 300 g de de chou blanc
 - * 300 g de carottes
 - * 300 g de céleri rave
 - * 100 g d'oignons rouges
 - * 1 cébette
 - * 10 g de sel ni iodé ni fluoré

Bocal conseillé

1 bocal Super 1L

Préparation

-
1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
 2. Retirer les premières feuilles du chou et éplucher les carottes.
 3. émincer le chou et les oignons et r per les carottes et le céleri.
 4. Détailler les cébettes en petits tronçons.
 5. Mélanger le tout dans un grand bac avec 1 % de son poids en sel, et avec les cébettes.
 6. Pétrir et mélanger les légumes en les pressant pour faire sortir le jus avec les mains.
 7. Laisser reposer 15-30 min.
 8. Repétrir jusqu'à avoir les mains mouillées.
 9. Remplir le bocal en tassant fortement, pour éliminer les poches d'air.
 10. Fermer avec le bocal .
 11. Laisser fermenter 1 semaine à température ambiante, puis entreposer idéalement à température d'une cave. A consommer à partir de 2 semaines.

Compote à la mangue et à la banane

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

* 90 g de mangue épluchée

* 90 g de banane épluchée

Bocal conseillé

=====

Pour 1 Terrine Super 125

Préparation

=====

1. Eplucher et couper en cubes la banane et la mangue. Peser 90 g de mangue et 90 g de banane.
2. Cuire les cubes de banane et mangue afin de pouvoir les écraser facilement (cuisson vapeur, micro-onde, etc.).
3. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la compote.
4. Mixer les cubes de banane et de mangue. Vous devez obtenir une compote à la texture lisse et homogène. Si la texture vous paraît dense, ajouter du liquide de cuisson et mixer/écraser à nouveau.
5. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du bavant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Compote à la pomme et à l'orange

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

* 150 g de pommes épluchées

* 1 orange

Bocal conseillé

=====

Pour 1 Terrine Super 125

Préparation

- =====
1. Rincer la/les pommes. Les éplucher et les épépiner. Bien retirer la partie fibreuse du cœur des pommes puis les couper en cubes. Peser 150 g.
 2. Cuire les cubes de pomme afin de pouvoir les écraser facilement (cuisson vapeur, micro-onde, etc.).
 3. Mixer ou écraser finement les cubes de pomme. Vous devez obtenir une texture lisse.
 4. Récupérer le jus de votre orange. Le chauffer dans une casserole jusqu'à ébullition.
 5. Ajouter environ 4 cuillères à soupe de jus d'orange à la compote de pomme. Mixer/écraser à nouveau. Vous devez obtenir une texture très lisse, homogène et peu dense.
 6. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Compote banane/rhubarbe en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* 7 tiges de rhubarbe

* 4 bananes

* 100 g de sucre en poudre

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 125

Préparation

- =====
1. Laver et éplucher la rhubarbe. Peler les bananes.
 2. Couper de petits tronçons de rhubarbe et des rondelles de banane.

3. Mettre le tout dans une casserole avec le sucre et cuire à feu moyen en remuant jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée (avec plus ou moins de morceaux selon les goûts).
4. Verser immédiatement la préparation dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord, et procéder à la stérilisation (traitement thermique) de la compote pendant 40 minutes à 100°C.

Compote d'oignons en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

40 min

Liste des ingrédients

- * 1 kg d'oignons
- * 100 g de sucre
- * 20 cl de vin blanc sec
- * 10 cl de vinaigre de vin blanc
- * 100 g de beurre
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

Terrines Super 125

Préparation

1. émincer finement les oignons puis les faire suer dans le beurre, sans les laisser dorer.
2. Saler, poivrer, ajouter le sucre en saupoudrant et en mélangeant puis laisser mijoter 10 minutes.
3. Ajouter la base aromatique : le vin et le vinaigre. Laisser cuire doucement encore une dizaine de minutes. Vérifier la consistance de cette confiture d'oignons : elle ne doit pas être liquide.
4. Remplir ensuite les terrines Super 125 et procéder immédiatement au traitement thermique de votre compote d'oignons en conserve, 40 minutes à 100°C.

Compote de pêches de vigne et pommes Royale Gala

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

35 mn

Temps de traitement thermique
45 mn

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- * 6 pêches de vignes
- * 6 pommes Royale Gala
- * 60 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanillé

Bocal conseillé

Terrines Super 125

Préparation

1. Laver, éplucher les fruits et les couper en gros cubes.
2. Dans une casserole, disposer les cubes de fruits puis ajouter la moitié du sucre et le sachet de sucre vanillé. Ajouter 20 cl d'eau et porter le tout à ébullition. Une fois à ébullition, ajouter un couvercle à la casserole et laisser cuire à feu doux environ 15 minutes.
3. Une fois cuit, mixer les cubes de fruits à l'aide d'un mixeur plongeant et ajouter l'autre moitié de sucre. Mélanger.
4. Remplir les terrines Super 125. Fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 min à 100°C.

Compote de poire aux épices

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 3 poires
- * 1 orange
- * Mélange quatre épices
- * Cannelle

Bocal conseillé

=====

1 terrine Super 350

Préparation

=====

1. éplucher et couper en morceaux les poires.
2. Faire cuire les cubes de poire afin de pouvoir les écraser facilement (à la vapeur ou à feu doux dans une casserole avec de l'eau pendant 20 min).
3. Mixer les poires dans votre mixeur.
4. Récupérer le jus de l'orange et l'ajouter aux poires. Ajouter les épices selon vos goûts. Mixer.
5. Remplir vos terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 45 min à 100°C.

Compote de poires, gingembre et cardamome

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de poires
- * 2 morceaux de gingembre confit
- * 3 capsules de cardamome
- * 2 cuil. à soupe de miel d'acacia

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

=====

1. Laver et éplucher les poires. Les couper en gros morceaux de 3 cm de côté. Trancher le gingembre confit en très fines lamelles (à privilégier par rapport à du gingembre frais).
2. Pour la cuisson des poires, placer les fruits, le gingembre, la cardamome et le miel dans une grande casserole puis faire cuire 25 min à feu moyen. Remuer de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter que la compote n'accroche.

3. Après la cuisson, Ôter la cardamome.
4. Mettre votre compote de poires maison en bocaux et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 40 min à 100 °C.

Compote de poires Guyot et pommes Reinette en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
35 mn

Temps de traitement thermique
45 mn

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 6 poires Guyot
 - * 6 pommes Reinette
 - * 25 g de sucre roux

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

- =====
1. éplucher et tailler les pommes et les poires en petits cubes.
 2. Disposer l'ensemble des cubes dans un bol puis saupoudrer de sucre roux. Recouvrir le tout d'un film alimentaire.
 3. Enfourner le bol au micro-ondes et mettre à cuire à 900W environ 3 à 5 min.
 4. Au terme de la cuisson, passer le tout au mixeur et remplir les terrines super 125. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 min à 100°C.

Compote de poire

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

* 180 g de poires

* En option : une pincée de cannelle

Bocal conseillé

Pour 1 Terrine Super 125

Préparation

1. Rincer, éplucher et épépiner les poires. Bien retirer la partie fibreuse au cœur des poires. Les couper en cubes. Peser 180 g.
2. Cuire les cubes de poire afin de pouvoir les écraser facilement (cuisson vapeur, micro-onde, etc.).
3. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la compote.
4. Mixer ou écraser finement les cubes de poire avec une pincée de cannelle si vous avez opté pour cette option. Vous devez obtenir une texture lisse, homogène et peu dense. Si la texture vous paraît dense, ajoutez du liquide de cuisson et mixer/écraser à nouveau.
5. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du bavant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Compote de pommes en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

* 10 pommes

* 150 g de cassonade

* 1 CS de jus de citron frais

* 1 CC de cannelle en poudre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Laver et éplucher les pommes. Ôter le cœur et les pépins, puis couper les pommes en morceaux. Pour une recette de compote de pommes suave et peu acide, utiliser de préférence la rainette, la Canada ou la boskoop.
 2. Mettre les morceaux de pommes dans une casserole et chauffer à feu moyen.
 3. Ajouter la cassonade, le citron et la cannelle. Durant la cuisson de votre dessert aux pommes, mélanger et réduire l'ensemble en purée.
 4. Quand votre compote de pommes maison est prête, remplir vos bocaux Super et procéder immédiatement au traitement thermique, 40 minutes à 100°C.

Compote de pommes/rhubarbe en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

- =====
- * 600 g de pommes de différentes variétés
 - * 400 g de rhubarbe fraîche
 - * 2 sachets de sucre vanillé
 - * 50 g de sucre
 - * 15 cl de jus d'orange

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

- =====
1. éplucher et couper les différentes variétés de pommes et la rhubarbe en morceaux.
 2. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et cuire à couvert environ 30 minutes, jusqu'à obtention de la compote.
 3. Si elle est trop liquide, enlever le couvercle pour faire évaporer le jus de cette compote de pomme.

4. Mettre en pot Super 125 et procéder immédiatement au traitement thermique de ce dessert aux pommes, 45 minutes à 100°C.

Compote de prunes rouges et pommes Golden

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
35 mn

Temps de traitement thermique
45 mn

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 12 prunes rouges
- * 6 pommes Golden ou Reinette
- * 45 g de sucre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

- =====
1. Laver les fruits. éplucher, puis tailler les pommes Golden en gros cubes. Ouvrir les prunes rouges en deux et retirer les noyaux. Recouper les demi-prunes en deux et disposer l'ensemble des fruits dans un bol allant au four micro-ondes.
 2. Saupoudrer les fruits de sucre puis recouvrir le bol de film alimentaire. Enfourner au micro-ondes à 900W pendant 3 à 5 min.
 3. Au terme de la cuisson, passer les fruits au mixeur pour obtenir une purée plus ou moins fine selon votre goût.
 4. Remplir les terrines super 125 de compote jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 min à 100°C.

Compote pêche/abricot en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique
40 mn

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 6 pêches
 - * 8 abricots
 - * 100 g de cassonade
 - * Facultatif : un bâton de cannelle, une étoile de badiane ou une gousse de vanille

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Eplucher les pêches et les couper grossièrement.
 2. Laver et couper en morceaux les abricots.
 3. Dans une casserole, mettre les fruits, le sucre, un fond d'eau et les épices si vous le souhaitez.
 4. Faire cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Arrêter la cuisson lorsque vous atteignez la consistance voulue.
 5. Verser immédiatement la préparation dans les bocaux et procéder sans attendre au traitement thermique (stérilisation) pendant 40 min à 100°C.

Compote poire/abricot en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
10 min

Temps de traitement thermique
40 min

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 3 poires Williams
 - * 8 abricots

- * 100 g de cassonade
- * 1 cuillère à soupe de miel liquide

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 125

Préparation

=====

1. Laver, éplucher, retirer les noyaux et les trognons puis couper les fruits en petits morceaux.
2. Faire cuire à feu moyen les fruits, le sucre et le miel jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Remuer régulièrement.
3. Verser immédiatement la compote dans les bocaux Le Parfait jusqu'à 2 cm du bord, et procéder à la stérilisation (traitement thermique) pendant 40 minutes à 100°C.

Compote pomme, abricot, semoule

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

40 min

Liste des ingrédients

=====

- * 6 pommes
- * 6 abricots
- * 3 cuillères à café de semoule de blé dur fine
- * 16 cuillères à soupe d'eau
- * 3 cuillères à soupe de sucre (facultatif)

Bocal conseillé

=====

Pour 4 à 6 terrines Super 125

Préparation

=====

1. Peler les pommes, les couper en quatre et recouper chaque quartier en quatre.
2. Laver les abricots, les ouvrir en deux, retirer les noyaux et recouper les moitiés en quatre.
3. Mettre les fruits dans une casserole avec l'eau et le sucre, couvrir et faire cuire 10 minutes environ sur feu moyen, en remuant de temps en temps.
4. Verser la semoule en pluie sur les fruits, ajouter éventuellement un peu d'eau et poursuivre la cuisson encore 10 minutes.
5. Mixer ou non les fruits à l'aide d'un robot, selon la texture désirée.

6. Remplir sans attendre les terrines 125 jusqu'à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement thermique pendant 40 minutes à 100°C.

Compote pomme, mangue et myrtille

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

40 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 6 pommes
 - * 6 mangues
 - * 500 g de myrtilles
 - * Quelques cuillères à soupe d'eau (selon la texture désirée)
 - * 3 cuillères à soupe de sucre (facultatif)

Bocal conseillé

=====

Pour 4 à 6 terrines Super 125

Préparation

- =====
1. Rincer les pommes, les peler et les vider avant de les couper en quartiers.
 2. Laver et couper les mangues en deux, retirer les noyaux et découper en dés.
 3. Laver les myrtilles.
 4. Mettre les fruits dans une casserole avec l'eau, le sucre, couvrir et faire cuire 10 min environ sur feu moyen, en remuant de temps en temps.
 5. Mixer les fruits à l'aide d'un robot.
 6. Remplir sans attendre les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement thermique pendant 40 min à 100°C.

Compote pomme/poire/coing en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

25 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- * 3 pommes Golden
- * 3 poires Williams
- * 2 coings
- * 35 g de sucre en poudre
- * 15 g de sucre vanillé

Bocal conseillé

Terrine Super 125

Préparation

1. Laver, éplucher, retirer les trognons et couper les fruits en morceaux.
2. Faire cuire à feu moyen les morceaux de coings, de pommes et de poires ensemble en ajoutant les deux sucres, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Remuer régulièrement.
3. Pour mettre en conserve dans un bocal, verser immédiatement la compote dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord, et procéder à la stérilisation (traitement thermique) 40 minutes à 100°C.

Compote pomme, vanille et cranberries

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 8 pommes
- * 4 cuillères à soupe de cranberries séchées
- * 2 gousses de vanille

Bocal conseillé

Pour 6 terrines Super 125

Préparation

- =====
1. Rincer les pommes, les peler et les vider avant de les couper en quartiers.
 2. Déposer les morceaux de pommes, les cranberries et un petit verre d'eau dans une casserole. Faire compoter le tout à feu moyen en mélangeant souvent pendant 25 min.
 3. Mixer le tout au mixeur plongeant (ou à l'aide d'un blender).
 4. Remplir sans attendre les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement thermique pendant 45 min à 100°C.

Compote pommes/bananes en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 8 pommes
 - * 4 bananes
 - * 1 sachet de sucre vanillé
 - * 50 g de sucre semoule

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12 mois.

Bocal conseillé

=====

7 à 8 terrines Super 125

Préparation

=====

Dès 12 mois.

1. Laver et éplucher les pommes, peler les bananes.
2. Couper les fruits en morceaux et les faire cuire avec le sucre semoule, le sucre vanillé et 3 cuillères à soupe d'eau.
3. Durant la cuisson, mélanger et réduire l'ensemble en purée.
4. Quand la compote est cuite, remplir les terrines Le Parfait Super 125 et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Compote pommes/figues en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
40 mn

Temps de traitement thermique
40 mn

Liste des ingrédients

-
- * 4 Pommes (Golden par exemple)
 - * 4 Figues
 - * 20 g miel (lavande, milles fleurs, acacias...)

Bocal conseillé

4 Terrines Super 125

Préparation

-
1. éplucher les pommes . Les vider, puis les couper en gros cubes.
 2. Faire cuire ensemble les pommes et le miel de lavande, mélanger régulièrement tout en réduisant en purée.
 3. Pendant ce temps laver, éplucher les figues et les tailler en petits cubes. Les ajouter aux pommes juste à la fin de la cuisson un court instant et mélanger.
 4. Sans attendre, remplir les terrines Super 125 jusqu'à 1 à 2 cm du buvant. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 40 minutes à 100°C.

Compote pommes fraises

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
40 min

Liste des ingrédients

-
- * 500 gr de pomme

- * 250 gr de fraise
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * ½ verre d'eau

Bocal conseillé

=====

Préparation

=====

1. Laver et éplucher les pommes. Ôter le cœur et les pépins, puis couper les pommes en morceaux.
2. équeuter les fraises et les couper en morceaux.
3. Dans une casserole, mettre les fruits, le sucre vanillé et ajouter ½ verre d'eau.
4. Couvrir la casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Remuer régulièrement.
5. Mixer le tout.
6. Quand votre compote de pommes maison est prête, remplir vos bocaux Super et procéder immédiatement au traitement thermique, 40 minutes à 100°C.

Compote pommes/poires en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 4 pommes
- * 2 poires
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 100 g de sucre semoule

4 terrines Super 125

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 125

Préparation

=====

1. Laver et éplucher les pommes et les poires. Les couper pour ôter les cœurs.

2. Détailler les fruits en morceaux et les faire cuire avec le sucre semoule, le sucre vanillé et 3 cuillères à soupe d'eau.
3. Durant la cuisson mélanger et réduire l'ensemble en purée.
4. Une fois les fruits cuits, remplir les terrines Le Parfait Super 125 de cette compote faite maison et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

Compotée de poivrons en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
15 min

Temps de traitement thermique
40 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 2 poivrons rouges
 - * 2 poivrons jaunes
 - * 2 poivrons verts
 - * 3 gousses d'ail haché
 - * 2 piments
 - * 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - * Sel

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 0,125 L

Préparation

- =====
1. Afin de pouvoir les peler plus facilement, placer les poivrons et les piments quelques instants sous le gril du four jusqu'à ce que la peau cloque puis les retirer et les laisser refroidir dans un sac plastique.
 2. Les éplucher, retirer la peau, les graines et les parties blanches puis les découper en lamelles.
 3. Les placer dans un plat, ajouter l'huile d'olive, l'ail haché et laisser mariner quelques heures.
 4. Remplir ensuite les terrines jusqu'à 1 cm du bord avec les poivrons, les piments, l'ail et l'huile, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 40 minutes à 100°C.

Confit de canard

Niveau de difficulté
3/5

Temps de préparation
1h + 12 de repos

Temps de traitement thermique
2h

Liste des ingrédients

=====

- * 1 canard entier ou des cuisses de canard (si vous n'avez que des cuisses, acheter en plus de la graisse de canard).
- * Epices (coriandre, muscade)
- * Aromates (thym, romarin, laurier)
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss de
750 à 1500

Préparation

=====

1. Plumer, vider et nettoyer le canard, ou à défaut, prendre seulement des cuisses de canard.
2. Couper les ailerons, les pattes et le cou (il est possible de les utiliser pour faire des rillettes). Inciser le canard sur toute sa longueur afin de détacher la chair de la carcasse. Retirer et réserver la graisse de canard de la partie arrière puis le partager en 4 morceaux.
3. Préparer un mélange de sel, poivre, épices, aromates écrasés et frotter les morceaux de canard avec ce mélange.
4. Envelopper les morceaux dans du film étirable et laisser reposer durant une nuit.
5. Faire fondre la graisse du canard avec un peu d'eau. Retirer le film alimentaire et essuyer le sel qui recouvre les morceaux avant de les disposer dans la graisse fondue.
6. Laisser cuire le confit de canard à feu doux et régulier 30 à 60 minutes de telle manière qu'une allumette pénètre dans la chair sans difficulté (aucun liquide rosé ne doit sortir de la chair).
7. Placer sans attendre les morceaux en les serrant le plus possible dans les terrines Super ou Le Parfait Familia Wiss et couvrir avec la graisse jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement à la stérilisation (traitement thermique) pendant 2h à 100°C.

Confiture abricots-framboises aux amandes

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

=====

- * 4 kg d'abricots dénoyautés
- * 500 g de framboises
- * 4 kg de sucre
- * 300 g d'amandes
- * Eau

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

=====

1. Faire un sirop avec le sucre et l'eau.
2. Dénoyauter et couper en deux les abricots. Rincer les framboises. ébouillanter les amandes et les tremper dans l'eau froide, puis enlever la peau.
3. Une fois le sirop bien liquide y plonger les abricots délicatement, puis les framboises et les amandes. Quand le tout est intégré, laisser cuire 25 à 30 minutes.
4. Enlever les fruits restants et laisser le sirop épaissir pendant 30 à 45 minutes. Mixer les fruits. Quand le sirop est bien épais, ajouter la mixture de fruits et porter à ébullition pendant 1 ou 2 minutes.
5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
6. Remplir les pots jusqu'en haut, visser la capsule et retourner immédiatement les pots pendant 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir complètement.

Confiture abricots/rhubarbe

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Liste des ingrédients

=====

- * 600 g d'abricots
- * 400 g de rhubarbe
- * 800 g de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

=====

1. Laver les fruits. Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons, dénoyauter les abricots.
2. Mettre le sucre et laisser macérer 1/2 journée ou toute une nuit.

3. Verser la préparation dans une casserole et la porter à ébullition. A partir de ce moment-là, faire cuire 20/25 minutes et mixer le tout. Vérifier la cuisson de Cette recette de confiture en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture d'abricot doit couler doucement.
4. Remplir aussitôt les confituriers, les fermer avec les couvercles et les mettre à l'envers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture abricots/thym

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 74

Temps de préparation

45 mn

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg d'abricots
- * 1 bouquet de thym frais
- * 1 kg de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

=====

1. Laver les fruits et le thym frais. Dénoyer les abricots, puis les peser.
2. Ajouter le sucre et laisser macérer avec les herbes aromatiques pendant une 1/2 journée.
3. Verser votre préparation dans une casserole et la porter à ébullition. A partir de ce moment faire cuire 30 min, vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis l'incliner, la confiture doit couler doucement.
4. Retirer la branche de thym et mixer.
5. Prendre les pots, verser la confiture d'abricots, fermer immédiatement et retourner 1 min, puis remettre les pots à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture aux abricots secs, amandes et lavande

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

24h

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

-
- * 500 g d'abricots secs
 - * 1 litre d'eau
 - * 200 g de sucre
 - * Quelques fleurs de lavande du jardin
 - * 20 amandes concassées

Bocal conseillé

Les confituriers

Préparation

-
1. Mettre les abricots choisis pour cette confiture maison à tremper dans l'eau pendant 24h, en les écrasant un peu.
 2. Laisser les abricots dans leur eau et porter à ébullition avec le sucre 15 mn. Les sortir et passer le tout au mixer ou les écraser à la fourchette s'ils sont très confits.
 3. Continuer la cuisson de confiture d'abricot en remettant le tout 30 min à feu très doux.
 4. Ajouter les amandes et le sucre dans votre confiture d'abricots.
 5. Ecumer régulièrement.
 6. Vérifier la bonne prise de la confiture en réalisant le test de l'assiette froide. Verser quelques gouttes de confiture sur une assiette froide, pencher l'assiette, la confiture doit couler doucement.
 7. 10 min avant la fin de la cuisson, ajouter les fleurs de lavandes. Mettre rapidement en pots cette confiture aux abricots, amandes et lavande, retourner les pots 1 min et les remettre à l'endroit pour qu'ils refroidissent.

Confiture cassis/rhubarbe

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

-
- * 2 kg de cassis égrappé

- * 3 tiges de rhubarbe
- * Sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Confiturier ou pot à confiture

Préparation

=====

1. Mettre le cassis dans un faitout et porter à ébullition sur feu vif. Eclater les grains avec une spatule en bois.
2. Laver les tiges de rhubarbe après les avoir débarrassées des feuilles. Les peler, retirer les fils fibreux et les couper en morceaux.
3. Dans une autre casserole, cuire les tiges de rhubarbe jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
4. Dans un tamis, verser le cassis pour recueillir le jus, sans presser.
5. Mélanger le jus, la rhubarbe et peser le tout. Ajouter le même poids en sucre.
6. Faire cuire le tout en comptant 20 minutes à partir de l'ébullition. Maintenir sur feu vif et remuer souvent. A ce stade vous pouvez ajouter le jus d'un citron.
7. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
8. Ecumer si nécessaire et procéder immédiatement à la mise en pot. Remettre le couvercle sur vos confituriers et les retourner.

Confiture citron, citron vert et menthe

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min + 1 nuit de repos

Temps de conservation

Entre 6 et 8 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de citrons jaunes non traités
- * 600 g de citrons verts non traités
- * 1 kg de sucre de canne blond
- * 1 bouquet de menthe fraîche

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

- =====
1. La veille, couper les petits citrons jaunes et les citrons verts en fines tranches et les mettre dans un saladier. Verser le sucre. Laisser macérer une nuit sans remuer.
 2. Placer ensuite le mélange de fruits dans la bassine à confiture et faire cuire 45 min à petite ébullition.
 3. Hacher le bouquet de menthe finement et l'ajouter à la confiture de citron à la fin de la cuisson avant la mise en pots. Remuer bien le tout.
 4. 10 min avant la fin de la cuisson de cette confiture d'agrumes, plonger les pots vides dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 5 min. Les égoutter et les sécher. Remplir les pots de la confiture encore chaude. Les refermer et les mettre aussitôt à l'envers 1 min puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture d'abricots gourmande

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1 h environ

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg d'abricots dénoyautés
 - * 800 g de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

- =====
1. Retirer tous les noyaux d'abricots. Couper ces fruits en 2 ou en 4, selon votre désir. Ajouter le sucre et les laisser macérer 24 heures environ (afin qu'ils soient confits).
 2. Le lendemain, faire cuire les abricots à feu moyen en écumant régulièrement.
 3. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
 4. Remplir les bocaux de votre confiture maison, les fermer et les retourner aussitôt 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture d'abricots

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1,2 kg d'abricots pesés dénoyautés

- * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)

- * 1 citron

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Choisir des abricots bien mûrs. Les rincer, les dénoyauter et les couper en morceaux. Les peser.
 2. Presser le citron pour en extraire le jus.
 3. Mettre les abricots, le sucre et le jus de citron dans une bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.
 4. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
 5. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
 6. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette, la confiture doit couler doucement.
 7. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture d'ananas

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

=====

- * 1,2 kg de chair d'ananas

- * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)

- * 1 citron vert

Bocal conseillé

=====

5 à 6 Confituriers 340 ml

Préparation

- =====
1. Pour Cette recette ananas, choisir un ananas bien mûr, l'éplucher, retirer la partie ligneuse au centre et le découper en dés de 1 cm environ.
 2. Peser 1,2 kg de chair d'ananas. Mettre l'ananas, le jus du citron et le sucre dans la bassine à confiture, mélanger et porter à ébullition.
 3. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson :
7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
 4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture d'ananas doit couler doucement.
 5. écumer et procéder sans attendre à la mise en pots de votre confiture d'ananas maison. Retourner les confituriers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour qu'ils refroidissent.

Confiture d'Aphrodite

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 3 kg d'oranges
 - * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)
 - * 50 g de gingembre en poudre

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Retirer les zestes de 2 des plus belles oranges. Faire cuire les zestes ainsi obtenus 15 minutes dans une eau à petits bouillons puis les refroidir en les plongeant dans l'eau froide. égoutter et découper les zestes en fines lamelles, réserver.
 2. Peler les oranges en retranchant les parties blanches, les couper en morceaux, retirer les pépins et les membranes et peser 1,2kg.
 3. Mélanger la chair, les zestes d'orange, le sucre et le gingembre dans votre bassine à confiture et porter à ébullition.
 4. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre à confiture, sinon 20 à 30 minutes. Maintenir l'ébullition et remuer souvent.
 5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture d'orange doit couler doucement.
 6. écumer ce mélange aphrodisiaque et procéder sans attendre à la mise en pots. Fermer puis mettre les pots à l'envers pendant 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux)

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
30 min

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg d'oignons rouges
- * Huile d'arachide
- * 200 g de sucre roux
- * 50 cl de votre vin rouge (Bordeaux) préféré
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Eplucher et couper les oignons en petits morceaux.
2. Dans une sauteuse, faire cuire les oignons dans un fond d'huile d'arachide, à feu doux durant une dizaine de minutes, en mélangeant régulièrement.
3. Quand les oignons sont translucides, ajouter le vin, le sucre et faire réduire quasiment tout le vin, sans cesser de remuer, jusqu'à obtenir une texture de confiture. Saler et poivrer à votre convenance.
4. Remplir vos bocaux avec la préparation la plus chaude possible, les fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 30 minutes à 100°C.

Confiture d'oignons

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
30 mn

Temps de traitement thermique
1 h

Liste des ingrédients

- * 1.5 kg d'oignons
- * 70 g de cassonade
- * 100 g de beurre
- * Huile d'olives
- * 20 cl de vin blanc
- * 50 cl de vinaigre de vin
- * 10 cl de grenadine
- * Herbes de Provence
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

Bocal Super

Préparation

1. Emincer les oignons blancs ou les oignons rouges et les faire revenir dans de l'huile d'olive et la moitié du beurre sur feu vif.
2. Une fois les oignons caramélisés, ajouter le reste du beurre, saler, poivrer, incorporer une cuillère à soupe d'herbes de Provence et ajouter la cassonade. Laisser mijoter 5 min.
3. Verser le vinaigre puis le vin blanc et laisser réduire à découvert sur feu vif pour que l'alcool s'évapore.
4. Ajouter ensuite la grenadine, bien mélanger et faire cuire sur feu doux environ 30 minutes.
5. Verser la préparation dans vos bocaux Super et procéder immédiatement au traitement thermique de cette confiture d'oignons, 1h à 100°C. Le temps de conservation est de plusieurs mois.

Confiture d'orange au Grand Marnier

Prenez des oranges non traitées !

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
40 min

Liste des ingrédients

- * 1,5 kg d'oranges non traitées
- * 1 kg de sucre gélifiant
- * 3 cl de Grand Marnier

Bocal conseillé

=====

Confiturier

Préparation

=====

1. Sélectionner 2 belles oranges, les nettoyer puis récupérer les zestes avec un économe. Plonger les zestes d'orange dans une eau à petits bouillons et les laisser durant 30 minutes. Les refroidir en les trempant dans de l'eau froide, les égoutter et les découper en fines lamelles.
2. Peler entièrement, sans laisser de peau blanche l'ensemble des oranges, les découper grossièrement au-dessus d'un récipient, et récupérer 1kg de chair et de jus, sans pépins ni membranes.
3. Mélanger la chair et son jus avec le zeste d'orange et le sucre puis faire cuire 7 minutes à feu vif à partir de l'ébullition. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture à l'orange doit couler doucement.
4. Juste avant la fin de la cuisson de votre recette de confiture à l'orange, incorporer le Grand Marnier et mélanger.
5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, fermer avec les couvercles, les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture d'oranges

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

=====

- * 1,2 kg de chair d'orange sans pépins ni membranes
- * 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

=====

1. éplucher les oranges sans laisser de peau blanche. Les couper en morceaux et retirer pépins et membranes.
2. émincer quelques écorces préalablement bien nettoyées. Peser les oranges préparées et ajouter autant de sucre ainsi que les zestes. Mettre le tout dans la bassine à confiture puis mélanger.
3. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture à l'orange doit couler doucement.

5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en bocal à confiture, fermer le couvercle et mettre à l'envers les pots 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de bananes aux zestes de citron

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
45mn

Liste des ingrédients

-
- * 1,2 kg de bananes épluchées
 - * 1kg de sucre gélifiant
 - * 3 citrons non traités

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

-
1. Prélever les zestes d'un citron, les ébouillanter 3 minutes puis les égoutter et les rincer à l'eau froide.
 2. Récupérer le jus des 3 citrons.
 3. éplucher et découper la banane en 2 dans le sens de la longueur puis en tranches de 5 mm d'épaisseur.
 4. Dans votre récipient de cuisson, mélanger les morceaux de bananes, les zestes de citron, le sucre gélifiant et le jus des citrons. Laisser macérer une nuit.
 5. Faire cuire. Compter 5 minutes à feu vif à partir de l'ébullition sans cesser de remuer.
 6. Vérifier la cuisson de cette confiture de banane en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
 7. écumer et procéder sans attendre à la mise en pots de votre confiture, puis retournez-les.

Confiture de betteraves

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 min

Liste des ingrédients

- * 1 kg de betteraves
- * 800 g de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Préparation

=====

1. Eplucher et réduire en purée 1kg de betteraves cuites
2. Faire cuire dans un récipient de cuisson avec 800g de sucre cristallisé une 15zaine de minutes. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement. Ecumer si nécessaire.
3. Procéder sans attendre à la mise en pots. Fermer et mettre les confituriers à l'envers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

La betterave permet aussi de faire d'excellents chutney. Au moment de la cuisson réduire l'apport de sucre à 500 g mais ajouter 2 pommes finement émincées, un oignon émincé, 50 cl de vinaigre, un peu de gingembre frais râpé, poivre, quelques raisins sec.

Confiture de carottes

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1,3 kg de Carottes
- * 1kg de sucre cristallisé
- * 1petit b ton de cannelle
- * Jus d'un citron

Bocal conseillé

=====

Préparation

=====

1. Eplucher et découper les carottes en fines rondelles.
2. Les mettre dans un récipient de cuisson avec ½ litre d'eau et porter à ébullition. La maintenir en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Les carottes doivent être moelleuses.
3. Ajouter le sucre, le b ton de cannelle et le jus du citron. Porter à ébullition en remuant durant une 15zaine de minutes. Faire le test de l'assiette froide, un peu de confiture sur une assiette froide que l'on penche doit couler doucement.
4. Ecumer et retirer le b ton de cannelle puis procéder sans attendre à la mise en pots. Fermer et mettre les confituriers à l'envers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de cerises au romarin

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h15

Liste des ingrédients

=====

* 1.2 kg de cerises (Montmorency, Burlat, Griottes) pesées, dénoyautées

* 1 kg de sucre gélifiant (1.2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)

* 4 à 6 brins de romarin

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

=====

1. Laver, équeuter, dénoyauter et couper en deux les cerises. Les peser. Laver et sécher le romarin.

2. Mettre les cerises, le sucre dans la bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.

3. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de stérilisation : 7 à 10 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 20 à 30 minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.

4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement. Selon la variété de cerises il vous faudra allonger le temps de cuisson si vous ne la souhaitez pas trop épaisse.

5. écumer et procéder sans attendre à la mise en pots en déposant dans le fond de chaque pot un brin de romarin. Fermer les pots, les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de cerises

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

=====

* 1,2 kg de cerises (Montmorency, Burlat, Griottes) pesées dénoyautées

* 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Laver puis dénoyauter les cerises. Pour cela utiliser un dénoyateur à cerises.
2. Mélanger les cerises et le sucre dans votre récipient de cuisson, puis porter à ébullition.
3. à partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson en faisant le test de l'assiette froide.
4. Maintenir un feu vif et remuer souvent. à la fin de la cuisson selon les goûts écraser ou mixer la confiture.
5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de citron

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h30

Liste des ingrédients

* 2 kg de citron non traités

* 1kg de sucre gélifiant

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Laver les citrons, peler 6 citrons en faisant de fines spirales de 1 à 2 cm de largeur. Plonger celles-ci dans une eau en ébullition 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la dent. égoutter, rincer et laisser reposer dans un grand récipient d'eau froide.
2. Pendant ce temps, peler les citrons et les découper en cubes en retirant les pépins et les parties blanches. Procéder au-dessus de votre récipient de cuisson pour éviter le gaspillage et ne pas perdre le jus de citron. Peser.
3. Mettre la chair des citrons dans le récipient de cuisson, porter à ébullition et laisser cuire à gros bouillon 10 minutes sans cesser de remuer.
4. Retirer du feu, incorporer les zestes de citron après les avoir égouttés et découpés aux ciseaux en bâtonnets, ajouter le sucre (1kg de sucre pour 1kg de chair) et remettre sur le feu. Compter 10 minutes à partir de l'ébullition.

5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de citron doit couler doucement.
6. écumer et procéder sans attendre à la mise en pots de votre confiture d'agrumes. Fermer immédiatement chaque couvercle de pot de confiture et les retourner.

Confiture de clémentines

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de chair de clémentines
 - * 850 g de sucre
 - * 1 gousse de vanille

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou Pots à confiture

Préparation

- =====
1. Rincer les clémentines. Les éplucher et éliminer les petites peaux blanches.
 2. Faire blanchir quelques écorces 5 minutes à l'eau bouillante puis les rafraîchir, les égoutter et les couper en fins bâtonnets.
 3. Détacher les quartiers et Ôter les pépins, peser. Selon les goûts, on peut faire un nouet de pépins que l'on ajoutera lors de la cuisson.
 4. Peser le même poids en sucre. Mettre le sucre dans une bassine à confiture avec 20 cl d'eau et la gousse de vanille fendue. Ajouter alors les écorces, les quartiers et le nouet de pépins.
 5. Faire cuire environ 20 min à partir de l'ébullition en mélangeant souvent.
 6. Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
 7. Retirer la vanille et le nouet, écumer si nécessaire et verser immédiatement dans les confituriers Le Parfait, fermer et retourner les pots 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de coings

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

=====

- * 2 kg de coings bien mûrs
- * 2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1,8 kg de sucre gélifiant)
- * 1 citron
- * 1 noix de beurre

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

=====

1. Pour cuisiner les coings, les peler, enlever le cœur et les parties dures puis couper les coings en fines lamelles. Les mettre au fur et à mesure dans un récipient rempli d'eau froide additionnée du jus du citron, afin qu'ils ne noircissent pas.
2. égoutter les coings, peser 2kg et les mettre dans votre bassine à confiture avec le sucre et la noix de beurre et porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson, 10 à 15 min avec du sucre gélifiant, sinon 1h avec du sucre semoule.
3. Maintenir un feu vif et mélanger sans cesse.
4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
5. écumer si nécessaire et procéder immédiatement à la mise en pots de ce dessert original. Les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit et les laisser refroidir.

Confiture de courge à la vanille

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 mn

Liste des ingrédients

=====

- * Courge
- * 3 gousses de vanille
- * Sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

4 Confituriers

Préparation

=====

1. Couper la courge en cubes et la peser. Gratter les gousses de vanille à l'aide de la pointe d'un couteau.
2. Faire cuire la courge, la vanille et le sucre (même poids que les cubes de courge), compter 20 à 30 min à partir de l'ébullition.
3. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
4. Remplir les confituriers, les fermer et les retourner aussitôt 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de cerises au romarin

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1 h

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,2 kg de chair de figues
 - * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Choisir des figues fraîches, mûres et bien fermes. Retirer la queue, les peler si vous le souhaitez et les couper en 4.
 2. Peser 1,2 kg et les verser dans la bassine à confiture avec le sucre.
 3. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
 4. Faire le test de la confiture en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de figue doit couler doucement.
 5. écumer et procéder sans attendre à la mise en pots. Refermer avec les couvercles et les retourner 1 min, puis remettre les confituriers à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de fraises aux citrons confits

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1 h

Liste des ingrédients

- * 4 kg de fraises (ici gariguettes)
- * 1 citron
- * 2 kg de sucre
- * 300 ml d'eau

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Faire un sirop avec l'eau et la peau du citron découpé en tout petits dés.
2. Equeuter et découper les fraises en huit.
3. Arroser les fruits du jus du citron.
4. Une fois le sucre entièrement fondu et le sirop formé, ajouter les fruits.
5. Laisser cuire les fruits au moins 30 minutes en remuant régulièrement puis les retirer à l'écumoire afin de remplir les pots au 2/3.
6. Laissez le sirop épaissir environ 20 minutes supplémentaires.
7. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis penchez l'assiette. La confiture doit couler doucement.
8. Recouvrir les fruits dans chaque pot, les fermer et les retourner.

Confiture de fraises

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h + temps de macération

Liste des ingrédients

- * 1,2 kg de fraises équeutées
- * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)
- * 1 citron

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Pour faire de la confiture de fraise, choisir des fruits bien mûrs. Les laver, retirer celles qui sont abîmées. Les équeuter et les couper en morceaux selon votre goût (pour les fraises des bois ou de petit diamètre, les laisser entières).
2. Presser le citron pour en extraire le jus.
3. Mettre les fraises, le sucre, le jus de citron dans la bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.
4. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de fraise doit couler doucement.
6. Ecumer puis procéder sans attendre à la mise en pots. Fermer et mettre les confituriers à l'envers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de framboises et poivrons à la vanille

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min + 1 nuit de repos

Temps de conservation

Entre 6 et 8 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de framboises
- * 500 g de poivrons rouges
- * 600 g de sucre semoule
- * 3 gousses de vanille

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

=====

1. La veille, rincer les framboises. Peler, épépiner et couper les poivrons rouges en dés d'environ 1 cm de côté. Couper les gousses de vanille et récupérer les graines à l'aide de la pointe d'un couteau. Placer le tout dans un saladier et verser le sucre.
2. Laisser macérer une nuit sans remuer.
3. Le jour même, mélanger le tout et placer cette confiture de fruits rouges dans la bassine à confiture pour la faire cuire 30 min à feu moyen. Pour vérifier la cuisson, plonger une cuillère en bois dans la confiture et la ressortir. La confiture est cuite lorsque les gouttes qui tombent de la cuillère forment des petites perles.
4. 10 min avant la fin de la cuisson de la confiture, plonger les pots vides dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 5 min. Les égoutter et les sécher. Mettre en pot la confiture encore chaude.

Remettre le couvercle et retourner aussitôt les pots 1 min puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de framboises

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

- * 1,3 kg de framboises
- * 1,3 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)
- * 1 citron
- * 6 cuillerées à café de vanille en poudre

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Trier les framboises en éliminant les fruits trop avancés. éviter de les rincer afin de préserver leur parfum.
2. Les mettre dans la bassine à confiture avec 15 cl d'eau et les écraser grossièrement à l'aide d'une écumoire, sur feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajouter le jus du citron, le sucre, les 6 cuillerées à café de vanille en poudre et mélanger.
4. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes avec du sucre semoule.
5. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de framboises doit couler doucement.
6. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de fruits rouges

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

-
-
- * 1,3 kg de fruits rouges assortis (fraises, framboises, cassis, mûres, groseilles)
 - * 1,3 kg de sucre semoule ou sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)
 - * 1 citron

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Trier et nettoyer les fruits rouges (épépiner les groseilles).
2. Presser le citron pour extraire le jus.
3. Mettre les fruits, le jus de citron et le sucre dans la bassine à confiture.
4. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes avec du sucre semoule.
5. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
6. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de Kiwis

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h30

Liste des ingrédients

- * Kiwis
- * Sucre cristallisé
- * 1 citron
- * 1 orange
- * 1 sachet de 2 g d'agar agar (pour 1 kg de fruits)
- * 1 sachet de sucre vanillé

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Peler les kiwis (c'est le plus long !).

2. Les couper en petits dés, les mettre dans une bassine à confiture en y ajoutant le jus du citron, le jus de l'orange, 1 sachet de sucre vanillé, la moitié du poids des kiwis en sucre cristallisé et des zestes de l'orange et du citron.
3. Mettre à cuire. Dès que cela bout, baisser le feu et laisser cuire encore 20 min. Selon votre goût, vous pouvez mixer la préparation.
4. Ajouter le sachet d'agar agar et laisser cuire encore 5 min.
5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
6. Ecumer et procéder sans attendre à la mise en pots. Fermer et retourner les pots 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de lait

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

2h30

Liste des ingrédients

- =====
- * 3 litres de lait
 - * 1,5 kg de sucre cristallisé
 - * 3 gousses de vanille

Bocal conseillé

=====

Confituriers 385 ml

Préparation

- =====
1. Verser le lait dans une grande casserole (de préférence en inox, pas de cuivre), ajouter le sucre et les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur (vous pouvez aussi utiliser de la vanille liquide).
 2. Mettre Cette recette de confiture sur le feu et remuer fréquemment.
 3. A partir des premiers frémissements, compter 2h30 de cuisson en mélangeant souvent (surtout au bout d'une heure). La confiture va commencer à s'épaissir et va prendre une couleur noisette.
 4. Cette confiture est prête quand elle commence à avoir une consistance légèrement filante. Elle va encore s'épaissir en refroidissant.
 5. Retirer les gousses de vanille et procéder sans attendre à la mise en pots. Les fermer et les retourner 1 min, puis remettre les confituriers à l'endroit pour les laisser refroidir.

N.B. : Ne soyez pas surpris, cette confiture originale aura réduit de moitié.

Confiture de melon et miel

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
30 min + 3h de macération

Temps de conservation
Entre 6 et 8 mois

Liste des ingrédients

- * 3 melons
- * 500 g de sucre cristallisé
- * Jus d'une orange
- * 1 gousse de vanille
- * 3 CS de miel d'acacia

Bocal conseillé

Confituriers

Préparation

1. Couper le melon en dés, peser 500g puis le faire macérer dans le sucre pendant 3 heures. Récupérer le jus et le faire chauffer dans un faitout.
2. Ajouter la gousse de vanille que vous aurez fendue, le miel et le jus d'orange. Porter à ébullition sur feu doux-moyen en remuant 10 min. Ajouter alors les dés de melon et laisser cuire 20 min en mélangeant régulièrement.
3. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement. Retirer la gousse de vanille. écumer régulièrement pour enlever la mousse qui se forme à la surface.
4. Procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de melon

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
15 mn à 20 mn

Liste des ingrédients

- * 1,2 kg de chair de melon
- * 3 citrons
- * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Peler et vider les melons afin de récupérer 1,2 kg de chair de melon.
2. Découper le melon en morceaux et le mettre dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron. Mélanger.
3. Porter à ébullition cette confiture de melon. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
4. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
5. Vérifier la cuisson avec le test de la confiture : verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de melon doit couler doucement.
6. Ecumer et procéder sans attendre à la mise en pot. Fermer et mettre à l'envers 1 minute, puis les remettre à l'endroit et les laisser refroidir.

Confiture de mirabelles et vinaigre balsamique

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 1.2 kg de mirabelles bien mûres
- * 1 kg de sucre cristallisé
- * 1 b ton de cannelle
- * 1/2 citron
- * Vinaigre balsamique

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Rincer les mirabelles, les sécher, les couper en 2 et retirer les noyaux.

2. Dans une casserole, mélanger les mirabelles, le sucre, le bâton de cannelle, le jus du citron et 20 cl d'eau, puis porter à ébullition. Maintenir la préparation à petit bouillon durant une vingtaine de minutes en écumant régulièrement.
3. Vérifier la cuisson de la confiture en procédant au test de l'assiette froide. Verser quelques gouttes de confiture sur une assiette froide et pencher l'assiette, la confiture doit couler doucement.
4. Incorporer 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et mélanger bien. Remplir ensuite sans attendre les confituriers, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de mirabelles

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h + temps de macération

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,2 kg de mirabelles pesées dénoyautées
 - * 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)
 - * 5 cl d'eau de vie de mirabelle

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Rincer les mirabelles à l'eau froide. Les couper en deux et les dénoyauter. Les peser. Mettre les mirabelles et le sucre dans la bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.
 2. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
 3. Maintenir un feu vif et remuer souvent. En fin de cuisson, ajouter et mélanger les 5 cl d'eau de vie de mirabelle.
 4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de mirabelles doit couler doucement.
 5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots. Remettre le couvercle et mettre à l'envers les confituriers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de mûres à la menthe

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

=====

- * 1,3 kg de mûres
- * 1 kg de sucre gélifiant (1,3 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)
- * 1 citron
- * 10 feuilles de menthe

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

=====

1. Rincer les mûres sous l'eau froide.
2. Presser le citron pour en extraire le jus.
3. Verser les mûres, le jus de citron, les feuilles de menthe et le sucre dans la bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.
4. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
5. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Deux minutes avant la fin, écraser un peu les mûres à l'aide d'une écumoire.
6. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
7. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de mûres

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
25 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1,2 kg de mûres
- * 1 kg de sucre gélifiant (ou 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)
- * Le jus d'un citron

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Nettoyer les mûres et prélever le jus d'un citron.
2. Dans une bassine à confiture, mélanger les mûres, le sucre et le jus du citron.
3. Mettre le tout sur le feu pour commencer la cuisson des confitures.
4. Porter à ébullition. A partir de ce moment compter 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
5. 2 minutes avant la fin, écraser les mûres avec votre écumoire.
6. C'est prêt ! Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de mûres doit couler doucement.
7. Verser aussitôt le tout dans les confituriers Le Parfait. Les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de myrtilles

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h + temps de macération

Liste des ingrédients

- * 1,2 kg de myrtilles
- * 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Rincer les myrtilles sous l'eau froide et les équeuter. Les peser. Les mettre dans la bassine à confiture, ajouter le sucre, mélanger et laisser macérer quelques heures.
2. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes avec du sucre semoule.
3. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Deux minutes avant la fin, écraser un peu les myrtilles à l'aide d'une écumoire.
4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de myrtilles doit couler doucement.
5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les mettre à l'envers 1 min, puis remettre les confituriers à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de Noël

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

60 min

Liste des ingrédients

-
- * 1 citron
 - * 2 oranges
 - * 500 g de pommes
 - * 1 kg de poires bien mûres
 - * 100 g de pruneaux dénoyautés
 - * 100 g de dattes
 - * 200 g de figues sèches
 - * 200 g d'abricots secs
 - * 100 g de raisins secs
 - * 150 g de cerneaux de noix
 - * 150 g d'amandes
 - * 1 pincée de cannelle
 - * 1 kg de sucre roux

Bocal conseillé

Confituriers 385 ml

Préparation

-
1. D'abord, prendre le temps de brosser le citron et les oranges sous l'eau courante. Râper leur zeste et presser leur jus, puis réserver.
 2. Laver les pommes et les poires sans les peler puis les couper en petit dés. Les mettre dans une grande casserole, ajouter 2 verres d'eau et faire cuire à couvert durant une trentaine de minutes.
 3. Quand les fruits sont bien cuits, les retirer du feu et les passer au tamis pour récupérer le jus. Les fruits cuits pourront être utilisés comme compote pour un fourrage ou une tarte.
 4. Dans une bassine à confiture, mélanger les ingrédients : les jus, les zestes, les fruits secs (sauf les noix et les amandes) coupés en petit morceaux, ajouter la cannelle et le sucre roux puis porter à ébullition et laisser cuire 10 min à petit bouillon sans cesser de mélanger.
 5. Ajouter les noix et les amandes concassées à cette recette de Noël et prolonger la cuisson de 10 min.
 6. Vérifier la cuisson de cette confiture de fruits en procédant au test de l'assiette froide, mettre immédiatement en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de noix de coco et ananas

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

15 min + 20 min de cuisson

Liste des ingrédients

=====

- * 1,1 kg de chair d'ananas
- * 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- * 1 kg de sucre gélifiant

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou Pots à confiture

Préparation

=====

1. Peler l'ananas et le découper en morceaux de 11 cm de section environ.
2. Verser 1,1 kg de chair d'ananas et 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée dans votre récipient de cuisson et y ajouter 1 kg de sucre gélifiant.
3. Mélanger et porter à ébullition. A partir de ce moment, tout en mélangeant, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
4. Vérifier la cuisson en procédant au test de l'assiette froide.
5. écumer puis procéder immédiatement à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation

Entre 6 et 8 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1kg de pamplemousses roses
- * 500g de miel (miel d'acacia, miel de châtaigner)
- * 500g de sucre cristallisé

* 30g de gingembre frais

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

=====

1. Extraire le zeste d'un pamplemousse et la chair des pamplemousses. Retirer toutes les petites peaux de la pulpe, peser 1 kg.
2. Râper le gingembre et hacher les zestes très finement.
3. Verser le miel et le sucre dans une casserole ou une bassine à confiture. Porter le mélange sucre/miel à ébullition sans mélanger jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient totalement dilués.
4. Ajouter le gingembre râpé, la pulpe de pamplemousse et les zestes de pamplemousse. Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes à partir de l'ébullition, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Procéder au test de l'assiette froide en versant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide, la confiture doit couler doucement.
5. Écumer pour enlever la mousse qui se forme à la surface, puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de pêches aux épices

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

=====

- * 2 kg de pêches jaunes
- * 5 citrons non traités
- * 1 piment rouge
- * 20 clous de girofle
- * 1 bâton de cannelle
- * 1 cuil. à café de poudre de muscade
- * 1,750 kg de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

=====

1. Peler les pêches tout en supprimant les endroits blessés. Les couper en deux et les dénoyauter.
2. Prélever très finement le zeste des citrons en les râpant ou en vous servant d'un petit couteau spécial. Presser les citrons et réserver leur jus.

3. Rassembler et enfermer dans un nouet de tissu de coton les écorces des citrons coupés en morceaux, la cannelle, les clous de girofle, la muscade et un petit morceau de piment rouge.
4. Placer dans la bassine à confiture le nouet fermé, les demi-pêches, les zestes de citron et environ 20 cl d'eau.
5. Faire cuire pendant 10 min environ sur feu vif, jusqu'à ce que les pêches deviennent translucides.
6. Ajouter le sucre et le jus des citrons.
7. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
8. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
9. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de pêches

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h + temps de macération

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,2 kg de pêches pesées dénoyautées
 - * 1,2 kg de sucre semoule et ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)
 - * 1 cuillerée à café de gingembre en poudre

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Choisir des pêches bien mûres. Les peler, les dénoyauter et les couper en fines tranches. Les peser.
 2. Mettre les pêches, le sucre, la cuillerée de gingembre en poudre dans la bassine à confiture, mélanger et laisser macérer quelques heures.
 3. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes avec du sucre semoule.
 4. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
 5. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
 6. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de poires au piment

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
10 min + 40 min de cuisson

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 500 g de poires
- * 1 citron jaune
- * 400 g de sucre cristallisé
- * 10 cl de jus de pomme
- * ½ piment oiseau

Bocal conseillé

Confituriers

Préparation

1. Peler les poires, retirer le cœur et les émincer. Récupérer le jus du citron.
2. Mélanger les poires, le sucre, le jus du citron et de pomme et le piment dans un récipient de cuisson.
3. Porter à ébullition et laisser cuire 40 min en retirant le piment à mi-cuisson.
4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de Poires aux Epices

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h30

Liste des ingrédients

- * 1,2 kg de poires Williams
- * 1 kg de sucre gélifiant

- * 10 g de gingembre frais pelé et émincé
- * 1 c à c de graines de coriandre
- * 1 c à c de graines de maniguette (épice d'Afrique de l'Ouest)

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Peler la variété de poire appelée Williams, couper en 4 et retirer la queue et les pépins. Les émincer finement et peser 1kg.
2. Faire macérer la chair des poires avec le sucre gélifiant et le mélange d'épices (gingembre frais, graines de coriandre et graines de maniguette) durant 1h.
3. Cuire à feu vif et maintenir l'ébullition 5 minutes sans cesser de remuer.
4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de poires doit couler doucement.
5. écumer si nécessaire, puis mettre immédiatement en pot et les mettre à l'envers.

Confiture de potiron

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * 2 kg de potiron
- * 2 kg de sucre cristallisé
- * 1 jus de citron
- * Une pincée de gingembre

Bocal conseillé

Confiturier ou pot à confiture

Préparation

1. La veille, éplucher, épépiner et couper le potiron.
2. Faire macérer la chair de potiron dans un récipient avec le sucre pendant 24 heures.

3. Le lendemain, faire cuire Cette recette de potiron avec le jus de citron et le gingembre à feu moyen jusqu'à obtenir la consistance voulue.
4. Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture maison doit couler doucement.
5. Mettre votre confiture de potiron en pot immédiatement, fermer le couvercle de vos confituriers et les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de quetsches à la cannelle

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 2 kg de quetsches
 - * 1 bâton de cannelle de 5 cm
 - * 1,2 kg de sucre cristallisé ou 1,8 kg de sucre gélifiant
 - * le jus d'un citron

Bocal conseillé

=====

4 à 5 Confituriers 385 ml

Préparation

- =====
1. Démarrer Cette recette traditionnelle en lavant et séchant les quetsches. Les fendre en quatre, supprimer les noyaux, puis les déposer en couches successives dans une grande terrine en les alternant avec une couche de sucre.
 2. Ajouter le jus de citron et laisser macérer ainsi toute la nuit, à couvert et à température ambiante.
 3. Le lendemain, verser les quetsches et tout le jus qu'elles ont rendu dans une bassine à confitures.
 4. Ajouter la poudre de cannelle ou un bâton de cannelle.
 5. Porter à ébullition votre bassine à confiture. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
 6. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture de quetsches doit couler doucement.
 7. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de rhubarbe vanillée

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation
30 mn

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de rhubarbe
 - * 1 gousse de vanille
 - * 800 g de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

6 Confituriers

Préparation

- =====
1. Laver, éplucher la rhubarbe et la couper en tronçons. La mettre dans un récipient.
 2. Ajouter la vanille et le sucre et laisser macérer 1/2 journée.
 3. Verser votre préparation dans une casserole et la porter à ébullition. A partir de ce moment faire cuire 30 min. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette, la confiture doit couler doucement.
 4. Oter la vanille et mixer si nécessaire.
 5. Mettre en pots aussitôt, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de rhubarbe

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,2 kg de rhubarbe
 - * 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)
 - * 1 citron

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Laver les tiges de rhubarbe après les avoir débarrassées des feuilles. Les peler et retirer les fils fibreux (comme dans les haricots verts).
 2. Peser 1,2 kg de rhubarbe et la couper en dés.
 3. Presser le citron pour en extraire le jus.
 4. Mettre la rhubarbe, le jus du citron et le sucre dans la bassine à confiture. Mélanger.
 5. Porter à ébullition. A partir de ce moment, pour faire une confiture de rhubarbe parfaite compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
 6. Maintenir un feu vif, remuer souvent et écumer.
 7. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture doit couler doucement.
 8. Procéder sans attendre à la mise en pots de votre confiture de rhubarbe. Retourner les confituriers 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture de tomates vertes

Petites retardataires, les tomates de fin de saison n'ont pas forcément le temps de mûrir. Cette recette maline permet de ne pas les jeter ! Et oui, en confiture associée au citron, elles peuvent être consommées. Ce serait donc dommage de ne pas en profiter. Si vous êtes créatif, vous pouvez vous amuser à agrémenter votre confiture d'épices comme par exemple la vanille.

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,2 kg de chair de tomates
 - * 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)
 - * 1 citron

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Plonger les tomates vertes quelques secondes dans l'eau bouillante afin de les peler plus facilement.
 2. Les peler et les couper en quartiers, retirer le jus et les pépins. Les peser.
 3. Découper le citron en fines rondelles. Mettre la chair des tomates, les rondelles de citron, le sucre dans la bassine à confiture puis mélanger.

4. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 10 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
5. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
6. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture mangue/ananas

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 min

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 ananas
- * 2 mangues
- * Sucre cristallisé
- * Quelques gouttes d'extraits de vanille

Bocal conseillé

=====

Confiturier ou pot à confiture

Préparation

=====

1. Eplucher et couper en morceaux les mangues et l'ananas.
2. Peser la chair des fruits exotiques et ajouter le même poids en sucre.
3. Faire cuire avec quelques gouttes de vanille, à feu vif, jusqu'à obtenir la bonne consistance.
4. Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
5. Pour mettre les fruits en conserve, verser immédiatement la préparation dans les confituriers Le Parfait, fermer avec les couvercles et les retourner.

Confiture oranges/ananas

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation

1h30

Liste des ingrédients

- * 800 g de chair d'ananas
- * 4 oranges
- * 1kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé).

Bocal conseillé

4 à 5 Confituriers 385 ml

Préparation

1. R per grossièrement la peau de 2 oranges et faire blanchir ces zestes 5 minutes dans une eau en ébullition.
2. Pendant ce temps, presser et récupérer le jus des 2 autres oranges.
3. Refroidir à l'eau les zestes et les mélanger au jus d'oranges.
4. Blanchir les 2 oranges épluchées pendant 5 minutes dans une eau en ébullition, les refroidir à l'eau et les découper en dés (1 à 2 cm). Peser 400g.
5. éplucher l'ananas, retirer la partie ligneuse au centre et les découper en dés de 1 cm environ. Peser 800g.
6. Verser l'ananas, les morceaux d'oranges, les zestes avec le jus d'orange et le sucre dans une bassine à confiture, mélanger et porter à ébullition.
7. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.
8. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
9. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture tomates/fraises

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

Entre 6 et 8 mois

Liste des ingrédients

- * 1,1 kg de fraises (soit 1 kg de fruits équeutés)
- * 500 g de tomates cerise bien mûres
- * 1 kg de sucre cristallisé

Bocal conseillé

Confituriers

Préparation

1. Entailler le dessus des tomates cerise en croix, à l'aide de la pointe d'un couteau. Faire bouillir un grand volume d'eau pour les ébouillanter pendant 1 min. Plonger ensuite les tomates dans un saladier d'eau très froide et les émonder. Équeuter les fraises et les couper en deux.
2. Placer le tout dans une bassine à confiture, verser le sucre et mélanger.
3. Faire cuire 30 min à feu moyen. Pour vérifier la cuisson, procéder au test de l'assiette froide. Verser quelques gouttes de confiture sur une assiette froide, pencher l'assiette, la confiture doit couler doucement.
4. Remplir ensuite les confituriers avec la préparation. Les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Confiture tomates jaunes et menthe poivrée

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

- * 1kg de tomates jaunes (Ananas)
- * 1 kg de sucre cristallisé
- * 1 citron
- * 10 feuilles de menthe poivrée

Bocal conseillé

Confituriers

Préparation

1. Plonger les tomates jaunes, ou tomates ananas, quelques secondes dans l'eau bouillante afin de les peler plus facilement.
2. Les peler, les couper en quartiers, retirer le jus (le garder si vous voulez pour faire du jus de tomate) et les pépins. Les peser pour obtenir 1 kg.
3. Mettre la chair des tomates, le jus du citron et le sucre dans une bassine à confiture puis mélanger. Laisser macérer votre préparation pendant plusieurs heures.
4. Verser ensuite votre préparation dans une casserole et la porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 15 à 20 minutes.

5. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Ajouter en fin de cuisson les feuilles de menthe poivrée ciselées pour libérer leur parfum et réaliser de meilleures conserves de tomates.
6. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
7. Ecumer et procéder sans attendre à la mise en pot de cette confiture de tomates jaunes. Retourner les pots 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Conserve de foie de lotte de mer

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

15 min + 15 min de trempage

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

=====

* 1 foie de lotte 700g

* 2 feuilles de laurier

* Sel fin

* Poivre en grain

Bocal conseillé

=====

Terrines Super

Préparation

=====

1. Pour ce foie de lotte en terrine, prendre le foie de lotte le plus frais possible, le faire tremper 15 mn dans de l'eau froide. Enlever les veines et le sécher.
2. Saler le pourtour et mettre en terrine Cette recette de poisson avec une 1/2 feuille de laurier, quelques grains de poivre.
3. Mettre sans attendre en terrines en tassant bien. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique de cette conserve de foie de lotte de mer, 1h30 à 100°C.

Conserve de poule

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique
2h30

Liste des ingrédients

=====

- * ½ Poule
- * 1 feuille de laurier
- * Thym
- * Sel, poivre
- * 2 gousses d'ail
- * Oignon

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Plumer une poule, la vider et la découper en deux. Saler et poivrer la ½ poule.
2. La glisser dans le bocal et ajouter le laurier, le thym, l'ail et l'oignon.
3. Recouvrir d'eau jusqu'à 2 cm du rebord.
4. Fermer les bocaux de Cette recette avec une poule et procéder au traitement thermique pendant 2h30 à 100°C.

Conserve de poulpe à l'huile

Réalisez Cette recette entre septembre et octobre pendant la pleine saison du poulpe. Votre conserve n'est sera que meilleure. Appréciez ces poulpes sur des toasts à l'apéro ou en salade. Cette recette au goût iodé s'adapte aussi bien aux calamars et aux encornets. Qu'on se le dise !

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
35 min

Temps de traitement thermique
1h

Temps de conservation
Plusieurs années

Liste des ingrédients

=====

2 kg de poulpe (il en restera 800 gr après cuisson)
Huile d'arachide et/ou d'olive (on recommande un mélange des 2)
Aromates : Sel, poivre du moulin, thym émietté ...

Bocal conseillé

=====

Préparation

=====

1. Mettre les poulpes au congélateur 24 h à 48 h avant pour attendrir la chair. La congélation qui dégrade habituellement les aliments en brisant les fibres et les déshydratant est ici une alliée.
2. Faire cuire les poulpes dans un grand volume d'eau avec une feuille de laurier, 30 minutes à petit bouillon. Laisser ensuite refroidir puis supprimer le « bec » et les éventuelles parties dures, vider les entrailles et leur encre, enlever les petites ventouses en passant le poulpe sous un filet d'eau.
3. Enfin couper des morceaux de 3 à 5 cm et bien les sécher avec un linge propre.
4. Placer le poulpe dans les bocaux. Assaisonner selon ses goûts, sel , poivre, thym... Couvrir d'huile jusqu'à 2 cm du bouchon, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.

Se conserve plusieurs années (limiter à 12 mois est recommandé) stocker les bocaux dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

Cette recette est également valable pour les calamars ou encornets. Attention : le poulpe perd 60 % de son poids à la cuisson (sur un kg reste 400 gr) Ne pas employer des poulpes trop petits, ils se désagrègent à la cuisson.

Consommé de Persil

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

- * 2 bottes de persil
- * 1 grosse pomme de terre
- * 1 cube de bouillon de volaille
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1 L

Préparation

1. Laver soigneusement le persil, éplucher la pomme de terre et la couper en dés.
2. Dans une grande casserole, faire bouillir 75 cl d'eau puis y ajouter le cube de bouillon de volaille et les dés de pomme de terre. Laisser cuire 5 minutes à gros bouillon.
3. Ajouter le persil et arrêter le feu. Saler et poivrer.
4. Mélanger puis mixer l'ensemble.
5. Remplir le bocal Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Au moment de servir : on peut épaissir la soupe avec de la "Maïzena" et/ou ajouter un peu de crème fraîche.

Coq au vin

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h30 environ

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * Un coq
- * 50 g de saindoux
- * 1 bouteille de vin rouge corsé
- * 200 g de lard coupé en dés
- * 2 cuillerées à soupe d'eau-de-vie
- * 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- * Aromates selon les goûts (thym, laurier, ail et persil hachés, petits oignons blancs, ...)

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss de 750 à 1500

Préparation

1. Après l'avoir nettoyé, couper le coq en morceaux puis le faire dorer en cocotte sur feu moyen avec 50 g de saindoux.

2. Faire bouillir le vin et le sucre.
3. Quand les morceaux de coq sont bien dorés, les retirer de la cocotte et faire rissoler les dés de lard.
4. Remettre les morceaux de coq, les flamber avec l'eau-de-vie, puis verser le vin chaud, ajouter les aromates, saler, poivrer et laisser mijoter 1 heure.
5. Répartir la préparation dans les terrines
Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Cornichons au vinaigre

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn + 24 h de macération

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de cornichons
 - * 1 litre de vinaigre blanc de qualité
 - * 12 oignons grelot
 - * 6 brins d'estragon
 - * 3 feuilles de laurier
 - * grains de poivre
 - * graines de coriandre
 - * 250 g de gros sel

Bocal conseillé

=====

3 Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Pour cette préparation de cornichon, choisir de petits cornichons sains et fraîchement cueillis. Les couper et éliminer le duvet qui les recouvre sans les écorcher, avec par exemple un torchon rugueux.
 2. Les mettre à macérer 24h avec 250 g de gros sel.
 3. Jeter l'eau rendue par les cornichons et les égoutter.
 4. Les refaire macérer 5 minutes dans une solution d'eau froide additionnée de quelques cuillerées de vinaigre, puis les égoutter.
 5. Mettre les cornichons dans les bocaux en répartissant les oignons grelots épluchés et les aromates.

6. Recouvrir de vinaigre, fermer votre bocal de cornichon, conserver au frais et patienter un mois avant de servir les cornichons au vinaigre.

Coulis de tomates du jardin en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg de tomates du jardin
- * 2 gousses d'ail
- * 2 gros oignons
- * 1 brin de thym
- * 4 à 5 brins de persil
- * Huile d'olives
- * 20 cl de bouillon de bœuf
- * 1 cuillère à café de sucre
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Ebouillanter les tomates quelques instants afin de pouvoir les peler plus facilement. Les couper en morceaux tout en les épépinant.
2. Eplucher et émincer les oignons, peler les gousses d'ail et enlever le germe, laver et égoutter les aromates.
3. Dans une casserole, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olives, le thym émietté, 4 à 5 brins de persil ciselé, 1 cuillère à café de sucre, l'oignon, l'ail et les tomates, et faire cuire à feu doux 15 à 20 minutes en remuant régulièrement. Saler et poivrer.
4. Faire chauffer le bouillon de bœuf et l'ajouter à la préparation, puis mixer.
5. Poursuivre la cuisson jusqu'à épaississement.
6. Remplir sans attendre les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Coulis de tomates en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de tomates bien mûres

- * 1 oignon

- * Sel

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.5 L

Préparation

- =====
1. Peler et couper les tomates en quartiers. Eplucher l'oignon et le couper en lamelles.
 2. Mettre les tomates et l'oignon dans une casserole et faire cuire à feu doux avec un peu d'huile d'olive.
 3. Au bout de 10 min de cuisson, porter à feu moyen et laisser cuire encore 10 min en remuant de temps en temps. Saler, poivrer selon ses goûts
 4. Passer le tout au mixeur puis remplir vos Bocaux Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.

Selon votre goût, n'hésitez pas à agrémenter votre coulis de tomates de quelques feuilles de basilic.

Couscous en conserve

Niveau de difficulté

4/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

2h30

Liste des ingrédients

- * 800 g de collier d'agneau
- * 500 g bœuf haché
- * 4 cuisses de poulet
- * 4 courgettes
- * 4 carottes moyennes
- * 250 g de pois chiches secs
- * une branche de céleri
- * 4 navets longs
- * 2 tomates
- * 3 oignons
- * ail
- * persil
- * 2 œufs
- * 2 cuillères à soupe de farine
- * cumin
- * raz el hanout
- * sel
- * poivre
- * huile d'olive

Bocal conseillé

4 Terrines Familia Wiss

Préparation

1. Laver et tailler les légumes pour couscous, navets, courgettes et carottes, en tronçons de 4 cm. Couper le céleri en brunoise. Peler, monder et couper les tomates en petits carrés. Hacher ensemble 2 oignons, le persil et l'ail très fin. Hacher un oignon seul. Couper les cuisses de poulet en 3 morceaux, enlever le cartilage du pilon. Couper le collier d'agneau en morceaux. Mettre les pois chiches à cuire dans 5 fois leur volume d'eau pendant une heure.
2. Dans un grand faitout, faire revenir les morceaux de collier d'agneau dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils colorent puis retirer la viande et jeter la graisse. Procéder de la même manière pour les cuisses de poulet : les faire revenir puis les retirer et jeter la graisse. Faire suer l'oignon, les carottes, les navets, le céleri. Saler.
3. Ajouter les tomates, faire revenir 5 mn puis ajouter la viande. Couvrir largement d'eau. Mettre les épices pour couscous : cumin et raz el hanout. Saler et poivrer à convenance. A ébullition, laisser cuire doucement pendant une heure.
4. Pendant la cuisson du couscous, préparer les boulettes de bœuf. Mélanger la viande hachée, le hachis d'oignon-ail-persil, la farine puis les œufs et former des boulettes. Les fariner et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant 3 mn sur toutes les faces. Réserver sur du papier absorbant.
5. A bout d'1 heure de cuisson ajouter les courgettes, les pois chiches et les boulettes. Laisser cuire encore 5 minutes puis remplir les bocaux en répartissant les légumes et la viande. Couvrir le bouillon jusqu'à 2 cm du bord et procéder immédiatement au traitement thermique, 2h30 à 100°C. Au moment de servir cette recette de couscous, préparer la semoule selon votre goût.

Crème de châtaignes

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

- * 1 kg de châtaignes
- * 1 kg de sucre en poudre
- * 1 gousse de vanille
- * 0,5 l d'eau pour le sirop
- * 1 cuillère à soupe de rhum blanc (facultatif)

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. éplucher les châtaignes. Pour cela, les inciser avec un couteau et les ébouillanter 5 minutes. Les retirer à l'aide d'une écumoire, les peler aussitôt et peser 1 kg.
2. Les faire ensuite cuire dans un grand volume d'eau à la cocotte-minute pendant 30 minutes.
3. Les égoutter et les passer au presse-purée pour obtenir la consistance souhaitée. Les réserver dans votre bassine à confiture.
4. Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Quand le sirop bout, ajouter la vanille fendue dans le sens de la longueur et le rhum (facultatif), mélanger.
5. Verser le sirop dans la purée et remettre à cuire 10 minutes à petits bouillons en remuant constamment.
6. Retirer la gousse de vanille et procéder immédiatement à la mise en pot. Fermer puis mettre les pots à l'envers pendant 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Crème de tomates

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

-
-
- * 1 kg de tomates bien mûres
 - * 6 beaux oignons
 - * 1 branche de thym
 - * 120 g de beurre
 - * 3 gousses d'ail
 - * 3 cubes de bouillon de volaille
 - * 3 cuillerées à café de sucre semoule
 - * Sel, poivre

Au moment de servir :

- * 30 cl de crème fraîche
- * 3 jaunes d'œufs

Bocal conseillé

Bocaux Super 0,75 L

Préparation

1. Laver, peler et épépiner les tomates. Les couper en morceaux. éplucher et émincer les oignons. éplucher et écraser les gousses d'ail.
2. Mettre le beurre, 1/2 verre d'eau et les oignons émincés dans une grande casserole. Faire cuire à petit feu pendant 10 minutes. Ajouter les tomates, l'ail et le thym. Laisser revenir 10 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le sucre et mélanger.
3. Dans le même temps dans une autre casserole, dissoudre les cubes de bouillon de volaille dans 1 litre d'eau bouillante.
4. Verser ce bouillon sur les tomates et garder l'ébullition 5 minutes. Ôter le thym et passer au mixeur ou au moulin à légumes.
5. Remettre le tout dans la casserole et laisser chauffer quelques minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.
6. Remplir les bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à l'autocuiseur.
7. Au moment de servir, battre les jaunes d'œufs et la crème fraîche dans un plat creux. Ajouter le potage chaud en mélangeant rapidement. remettre le tout dans une casserole et laisser chauffer quelques minutes à feux doux.

Crèmeux de topinambours et marrons au beurre noisette

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

1h15

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 18 topinambours de taille moyenne
- * 125 g de marron cuit en bocal
- * 50 g de beurre noisette
- * Sel et poivre
- * 50 cl de fond blanc
- * 10 cl lait
- * 2 feuilles de céleri (branche bien jaune et cœur pour la décoration)
- * 1 oignon

Bocal conseillé

Bocal Super

Préparation

1. éplucher les topinambours, les laisser entier.
2. éplucher l'oignon et l'émincer.
3. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter les topinambours, puis le lait, le céleri et le fond blanc.
4. Saler avec une pincée de gros sel. Couvrir et cuire à couvert à feu doux jusqu'à ce que les topinambours s'écrasent entre les doigts.
5. égoutter la purée dans une passoire pendant environ 30 min. Pendant ce temps-là, mettre 50 g de beurre dans une casserole et le cuire à feu doux en remuant de temps en temps avec un fouet jusqu'à ce que celui-ci prenne une odeur et une couleur noisette.
6. Ecraser les marrons et les mélanger à la purée.
7. Passer le tout au mixeur en montant au beurre noisette, rectifier l'assaisonnement et remplir le bocal jusqu'à 2 cm du rebord.
8. Fermer et procéder au traitement thermique 1h15 à 100°C.

Au moment de servir ajouter les feuilles de céleri émincées sur la purée de topinambour. Parfaite aussi avec des St- Jacques agrémentées d'une petite salade de mâche et betteraves crues émincées.

Crevettes sautées

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
75 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de crevettes
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

=====

1. Les crevettes doivent être cuites avant la mise en bocal. Faire bouillir les crevettes bien fraîches dans de l'eau légèrement salée. Retirer avec précaution la chair de la carapace.
2. Ranger les crevettes dans les Terrines Super ou Familia Wiss puis couvrir d'eau légèrement salée jusqu'à 2 cm du rebord.
3. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 75 min à 100°C.
4. Au moment de déguster, égoutter les crevettes et les faire frire dans un fond d'huile et d'ail.

Cuisses de poulet aux arômes du sud

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20 mn

Temps de traitement thermique
2h30

Liste des ingrédients

=====

- * 6 Cuisses de poulet fermier
- * Mélange d'épices (4 épices, épices du monde, épices indiennes... selon votre goût)
- * Origan
- * Basilic
- * Romarin
- * Le zeste et le jus d'un citron
- * 2 gousses d'ail hachées
- * 80 ml d'huile d'olive
- * Sel de Guérande et poivre"

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super : 2 x 1,5L et 1 x 0,75L

Préparation

1. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, son zeste et les épices (4 épices, épices du monde ou épices indiennes, c'est selon votre goût).
2. Badigeonner les cuisses de poulet du précédent mélange sur toutes les faces. Saler, poivrer.
3. Disposer les cuisses de poulet dans les bocaux et bien les serrer (il faut qu'il y ait le moins d'air possible). Ajouter une cuillère à soupe du mélange restant dans chaque bocal.
4. Fermer les bocaux et procéder immédiatement au traitement thermique de Cette recette de poulet au citron et aux épices, 2h30 à 100°C.

Daube d'agneau en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 1,5 kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceau (cubes de 4 cm)
- * 200 g de lardons
- * 4 carottes moyennes
- * 2 oignons
- * 2 gousses d'ail
- * Aromates (sauge, persil, laurier, thym, sel, poivre)
- * 50 cl de vin blanc
- * 10 cl d'huile d'olive
- * 100 g d'olives vertes dénoyautées

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 750 ou 1500

Préparation

1. Préparer la marinade pour l'épaule d'agneau : dans un grand plat creux, mettre les morceaux de viande, les oignons préalablement pelés et hachés, les herbes aromatiques (ciseler le persil et la sauge), l'huile d'olive et le vin blanc. Saler, poivrer, couvrir d'un film étirable et laisser mariner durant la nuit (une dizaine d'heure).
2. Retirer et égoutter la viande. Dans une cocotte, faire revenir les lardons dans un peu d'huile d'olive, puis y ajouter les morceaux d'agneau. Les faire dorer sur toutes les faces.

3. Peler et écraser l'ail et filtrer la marinade. Commencer la cuisson à la cocotte : y mettre le tout avec les carottes coupées en rondelles et les olives. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux 1h30.
4. Répartir sans attendre votre plat cuisiné dans les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Daube de bœuf en conserve

Choisissez une bonne joue de bœuf,
du paleron ou du gîte

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
40 min + 2h de marinade

Temps de traitement thermique
2h

Liste des ingrédients

-
- * 1 kg de bœuf (gîte, paleron, joue coupée en gros morceaux)
 - * 100 g de lardons
 - * 3 à 4 carottes
 - * 1 branche de céleri
 - * Quelques cèpes frais ou 60 g de cèpes déshydratés
 - * 400 g de tomates
 - * 150 g de petits oignons
 - * 1/2 L de vin blanc
 - * 80 g d'olives noires
 - * 4 gousses d'ail
 - * 1 clou de girofle
 - * 1 bouquet garni
 - * Le zeste d'une orange
 - * 80 cl de bouillon de bœuf
 - * 15 cl d'huile d'olive
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 750
à 1000

Préparation

1. Nettoyer, éplucher puis couper les carottes et le céleri en petits cubes. Eplucher ensuite les gousses d'ail et peler les oignons.
2. Mettre l'ensemble au fur et à mesure dans une cocotte, ajouter le bœuf, le vin, le clou de girofle, puis une cuillère à soupe d'huile d'olive et le bouquet garni. Saler et poivrer. Fermer et réserver au frigo 2h.
3. Pendant ce temps, faire rissoler les cèpes (ou les déshydrater dans de l'eau tiède si vous n'en n'avez pas de frais). Peler les tomates et hacher la pulpe. Préparer ensuite le bouillon de bœuf si vous le faites vous-même.
4. Récupérer la cocotte et y verser les tomates, les olives, les lardons, le zeste d'orange, les cèpes et le bouillon de bœuf. Fermer et laisser cuire 2h à feux doux.
5. Répartir la préparation dans les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h à 100°C.

Duo de carottes et patates douces au curry

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

60 min

Liste des ingrédients

=====

- * 500 g de patates douces
- * 400 g de carottes
- * 2 brins de thym
- * ¼ de cuillère à café de curry doux
- * 1 cuillère à soupe de copeaux de coco séchés

Bocal conseillé

Pour 6 terrines Super 125

Préparation

=====

1. Rincer les légumes, les peler et couper en rondelles les carottes et patates douces.
2. Déposer les légumes dans le panier d'un cuit vapeur. Saupoudrer de curry et de coco, ajouter les brins de thym.
3. Faire cuire le tout à la vapeur pendant 30 min.
4. Quand les légumes sont cuits, les mixer avec 40 à 50 cl d'eau.
5. Remplir sans attendre les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement thermique pendant 60 min à 100°C.

Endives au jambon

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

50 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

6 mois

Liste des ingrédients

- * 6 endives bien blanches
- * 6 tranches fines de jambon de pays
- * 50 g de comté râpé
- * 50 cl de sauce béchamel
- * Jus d'un citron
- * 50 g de beurre
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 1000

Préparation

1. Nettoyer sans laver les endives (retirer les feuilles abîmées) et évider leur base.
2. Dans une cocotte, mettre 30 g de beurre, le jus de citron, 50 cl d'eau et les endives. Couvrir et porter en ébullition à feu vif puis laisser cuire 30 minutes à feu moyen. égoutter les endives et les laisser refroidir.
3. Pendant ce temps, faire réduire la béchamel 5 minutes à feu doux puis ajouter le comté, le reste de beurre, saler, poivrer. Mélanger bien.
4. Rouler les endives dans les tranches de jambon et les disposer soigneusement, à la verticale, dans la terrine.
5. Verser la béchamel chaude dans la terrine jusqu'à 2 cm du rebord.
6. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 40 minutes à 100°C.

Endives entières au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* Endives

* Citron

* Sel

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Choisir des endives fraîches, enlever les feuilles extérieures et abîmées, couper les racines au ras des feuilles.
2. Nettoyer à l'eau les endives puis les blanchir pendant 6 à 8 minutes dans de l'eau bouillante additionnée d'un jus de citron.
3. Les égoutter rapidement, puis les ranger sans tarder tête-bêche dans les bocaux Super.
4. Couvrir jusqu'à 2 cm du rebord avec de l'eau bouillante, salée à 20 g/litre (vous pouvez y ajouter le jus d'un citron).
5. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C pour des bocaux Le Parfait Super 1/2 litre, et 1h45 à 100°C pour des bocaux Super 1 litre. Vos endives en conserve sont terminées.

Epaule d'Agneau au bouillon en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

=====

* 1 épaule d'agneau désossée

* 1 bouquet garni

- * 2 litres de bouillon de volaille
- * 1 oignon, 1 piment d'Espelette
- * 5 ou 6 mini carottes
- * 2 feuilles de laurier
- * 1 étoile de badiane
- * poivre en grains
- * 1 b ton de cannelle
- * gros sel

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 1000

Préparation

=====

1. Découper votre épaule d'agneau en 4 morceaux, émincer l'oignon en rondelles, couper le piment en 2 dans le sens de la longueur, nettoyer les carottes.
2. Faire un bouillon de volaille dans une cocotte et y ajouter les ingrédients de la recette sauf l'agneau : l'oignon, le piment, les carottes, le bouquet garni, le laurier, la badiane, la cannelle, une dizaine de grains de poivre et 2 cuillères de gros sel. Porter à ébullition.
3. Y ajouter les morceaux d'agneau, mélanger le tout, attendre la reprise de l'ébullition, et laisser mijoter 20 minutes à petit bouillon.
4. Retirer le bouquet garni, le laurier, la badiane et la cannelle, et répartir votre préparation dans les terrines Super ou Familia Wiss puis couvrir avec le bouillon de viande jusqu'à 2 centimètres du rebord.
5. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 2h à 100°C.

Epinards en branches

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

2h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * épinards
- * Sel

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Préparer les épinards en lavant les feuilles et en éliminant les gros pédoncules.
2. Faire bouillir les feuilles d'épinards frais pendant 6 minutes dans un gros volume d'eau salée.
3. Les égoutter et les essorer sans excès avant de remplir les bocaux Super (maxi 650 à 700 g d'épinards/bocal d'1 litre).
4. Couvrir avec une saumure bouillante salée à 15 g/litre en prenant soin d'éviter les poches d'air.
5. Cuire au bain-marie les bocaux, couvercles ouverts, pendant 5 à 10 minutes afin de chasser les bulles d'air.
6. Si nécessaire, compléter le niveau de remplissage de Cette recette en conserve avec de la saumure bouillante jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement à la stérilisation des légumes (traitement thermique) pendant 2h30 à 100°C pour un bocal d'1 litre, et 2h10 à 100°C pour un bocal d'1/2 litre.

Espadon confit à la betterave, framboise, et... chocolat !

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

40 min

Liste des ingrédients

=====

- * 4 pavés d'espadon (120 g/pièce) taillés en cube
- * 300 g de betteraves cuites
- * 80 g de chocolat noir à 60%
- * 1 barquette de framboise de 125 g
- * 40 g de vinaigre de vin
- * Huile d'olive
- * Piment d'Espelette
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 200

Préparation

=====

1. Tailler les betteraves en cubes.

2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole.
3. Mettre les betteraves à suer sans coloration pendant 4-5 min.
4. Ajouter les framboises. Les écraser légèrement et assaisonner. Faire cuire 5 min.
5. Ajouter le vinaigre et laisser évaporer, puis ajouter le chocolat et le faire fondre.
6. Mettre les cubes d'espadon dans les bocaux.
7. Mettre ensuite le condiment betterave chaud directement dans les pots.
8. Fermer et procéder au traitement thermique pendant 40 minutes à 100°C.

Fenouils au citron façon choucroute

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 minutes

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de fenouils
 - * 1 citron jaune
 - * 10 g de gros sel de mer

Bocal conseillé

=====

1 bocal Super 1L

Préparation

- =====
1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
 2. Parer les fenouils en enlevant les parties dures et les émincer finement.
 3. Couper le citron en 2 puis en fines tranches.
 4. Peser les fenouils émincés + le citron et préparer 1% de sel (10 g par kilo).
 5. Mélanger les fenouils, le citron et le sel dans un grand récipient et brasser à la main en pétrissant.
 6. Laisser reposer 15 min pour faire sortir l'eau.
 7. Brasser à nouveau jusqu'à avoir les mains mouillées.
 8. Tasser fortement dans le bocal. Le jus doit remonter quand on appuie sur les légumes.
 9. Fermer le bocal Super. Laisser une semaine à température ambiante, puis entreposer vers 15°C.
- A consommer à partir de 2 semaines.

Foie gras au chutney figues et pêches

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

50 min

Liste des ingrédients

- * 1 foie gras frais déveiné
- * 14 g de sel/kg de foie
- * 4 g de poivre/kg de foie
- * 1 chutney de figues et pêches

Bocal conseillé

Terrine Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Déveiner le foie gras. Dans un bol, réaliser le mélange sel/poivre, et le répartir sur l'ensemble du foie gras.
2. Prendre votre bocal préalablement nettoyé à l'eau chaude savonneuse. Placer à l'intérieur le premier lobe de foie et le recouvrir de chutney. Placer ensuite par-dessus le second lobe de foie.
3. Fermer votre bocal et procéder au traitement thermique 50 minutes à 100°C.

Foie Gras de Canard à la fleur de sel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

- * 1 foie gras de canard de 500 g
- * Fleur de sel
- * 1 pincée de sucre en poudre
- * Poivre

(N.B. : L'assaisonnement sel, poivre, sucre, dépend du goût de chacun)

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 200

Préparation

1. Préparer le foie gras. A l'aide d'un couteau pointu, retirer les veines, caillots et parties verdâtres du foie.
2. Mélanger la fleur de sel, le poivre et une pincée de sucre en poudre.
3. Masser le foie avec ce mélange puis le disposer dans les terrines en appuyant délicatement pour en chasser l'air jusqu'à 2 centimètres du rebord.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Fonds d'artichauts au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

* Artichauts

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Choisir des artichauts bien fermes et de taille identique.
2. Les laver et sectionner les queues à la base.
3. Les faire blanchir pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée à 10 g/litre, additionnée de vinaigre ou de jus de citron, puis les refroidir immédiatement à l'eau froide en les effeuillant et en enlevant le foin.
4. Placer les fonds d'artichauts dans les bocaux Le Parfait Super en évitant de les empiler les uns sur les autres. Couvrir avec une saumure bouillante salée à 15 g/litre additionnée de vinaigre ou d'un jus de citron jusqu'à 2 cm du rebord.
5. Pour une parfaite conservation des artichauts, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h45 à 100°C pour un bocal d'1 litre, et 1h30 à 100°C pour un bocal d'1/2 litre.

Gaspacho en conserve

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 1 concombre
- * 1 poivron rouge
- * 1 poivron vert
- * 1 kg de tomates
- * 4 gousses d'ail
- * 1 oignon
- * 250 g de mie de pain
- * 10 cl d'huile d'olive
- * 40cl de bouillon de fond de volaille
- * 10 cl de vinaigre de vin
- * Sel
- * Poivre
- * Piment de Cayenne

Bocal conseillé

Bocaux Super 0.5

Préparation

1. Monder, épépiner et tailler les tomates en morceaux. Nettoyer et couper grossièrement les poivrons, les oignons et l'ail. Peler, couper en deux et épépiner les concombres. Puis les tailler en morceaux. Saler et poivrer.
2. Mettre les ingrédients dans un grand récipient, ajouter l'huile d'olive, verser le fond de volaille, ajouter le vinaigre de vin et la mie de pain puis mélanger.
3. Mixer finement, rectifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de piment de Cayenne.
4. Remplir les Bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Avant de déguster placez votre soupe au moins 1 heure au réfrigérateur et dégustez bien frais.

Gâteau aux fruits rouges

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 125G de fruits rouges de votre choix – cerises, fraises, framboises, groseilles. Les fruits plus gros comme les fraises doivent être coupés en petits cubes.
 - * 100G de sucre cristallisé
 - * 100G de beurre très mou
 - * 100G de farine fermentante (avec levure incorporée)
 - * 2 œufs de taille moyenne + 1/2 jaune à température ambiante, battu
 - * 1 c. à café de lait

Préparation

- =====
1. Laver les bocaux, stériliser les rondelles en caoutchouc ou les capsules. Laver les fruits rouges et les faire sécher sur un torchon. Battre les œufs.
 2. Mélanger tous les ingrédients sauf les fruits avec un batteur sur vitesse lente à moyenne pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Verser la préparation dans une poche à douille.
 3. Couper deux cercles de papier sulfurisé et les placer au fond de vos bocaux, cela facilitera le démoulage.
 4. Verser une couche de la préparation dans le bocal, puis ajouter quelques baies. Répéter l'opération deux fois. Veuillez à ce que le bocal ne soit rempli qu'à moitié, car la préparation gonflera pendant le traitement thermique.
 5. Fermer les bocaux puis procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h (à partir de l'ébullition). éteindre et laisser les pots immergés dans l'eau chaude, les retirer lorsque l'eau aura refroidie. Les bocaux se conservent dans un placard au sec jusqu'à un an.

Utilisez des œufs de poules élevées en plein air pour donner à votre gâteau une jolie couleur jaune. Dégustez tiède ou à température ambiante. Pour réchauffer, placez simplement le bocal dans l'eau chaude pendant 15 minutes, puis retournez le bocal et décollez les bords à l'aide d'un couteau pointu. à déguster avec une crème anglaise, de la crème fraîche ou de la glace à la vanille, surtout avec le gâteau tiède. Ce moelleux est parfait en toute occasion !

Gâteau marbré en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

- * 200 g de farine
- * 200 g de sucre en poudre
- * 200 g de beurre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 4 œufs
- * 15 g de cacao

Bocal conseillé

Terrines Familia Wiss 350 ou 500 ou Super

Préparation

1. Dans un saladier, ramollir le beurre à la spatule. Y ajouter la farine, le sucre, les œufs puis le sucre vanillé. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène (vous pouvez à ce stade ajouter un sachet de levure afin d'obtenir un gâteau marbré plus aéré, mais tenez-en compte lors du remplissage).
2. Beurrer l'intérieur des terrines comme pour un moule à gâteau. Remplir les terrines au tiers. Réserver un peu de la préparation pour faire la partie chocolatée de ce cake facile à préparer.
3. Ajouter à la pâte réservée le cacao puis verser le mélange dans les terrines. A l'aide d'une fourchette, « zébrer » la pâte des terrines, en veillant bien à ne pas mélanger. S'assurer de ne pas remplir les terrines à plus de la moitié car le gâteau va gonfler.
4. Précuire sans couvercle au four à 180°C durant 20 minutes. Laisser refroidir.
5. Positionner la capsule, fermer et procéder au traitement thermique de votre gâteau marbré, 1h à 100°C.

Conseils : pour parfumer ce gâteau facile à faire, vous pouvez ajouter au cacao une cuillerée de rhum avant la cuisson.

Gelée coing/framboise

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * 2 kg de coings
- * 500 g de framboises
- * Sucre gélifiant
- * 2 pincées de cannelle

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Laver, épépiner et couper en quartiers les coings.
2. Faire cuire les coings avec les framboises jusqu'à ce que les morceaux soient devenus mous.
3. Récupérer le jus (au chinois ou au tamis). Peser le jus de framboise et de coings obtenus et ajouter le même poids en sucre gélifiant.
4. Mettre le mélange dans une casserole, ajouter la cannelle et faire cuire pendant 7 minutes après ébullition avec un sucre gélifiant, ou 20 minutes avec du sucre cristallisé.
5. Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
6. Ecumer si nécessaire et verser immédiatement dans les confituriers, fermer et retourner le pot.

Petite astuce : s'il vous reste de la gelée après la mise en pot, l'étaler sur du papier sulfurisé et poursuivre la cuisson au four pour en faire des pâtes de fruits.

Gelée de groseilles

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Liste des ingrédients

- * 1,3 kg de groseilles (pour obtenir 1 litre de jus de groseille)
- * 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)
- * 1 citron

Bocal conseillé

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

1. Laver les fruits rouges et les égrapper. Récupérer le jus du citron.

2. Faire cuire 10 minutes les grains avec un peu d'eau et le jus du citron jusqu'à ce qu'ils éclatent (vous pouvez si vous le souhaitez ajouter des gousses de vanille pour adoucir l'acidité).
3. Passer le tout au moulin à légumes ou au presse-purée, puis dans une étamine (torchon fin) afin de récupérer le maximum de jus, peser 1kg.
4. Verser le jus de groseille et le sucre dans la bassine à confiture. Mélanger et porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes avec du sucre semoule.
5. Maintenir un feu vif et remuer souvent votre gelée de fruits. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
6. Ecumer si besoin et procéder sans attendre à la mise en pots de votre confiture de groseilles. Les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Gelée de pommes à la cannelle

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 2 kg de pommes
 - * 1 bâton de cannelle
 - * 1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé (ou 1 kg de sucre gélifiant)

Bocal conseillé

=====

Confituriers ou pots à confiture

Préparation

- =====
1. Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins puis les couper en fines lamelles.
 2. Les faire chauffer, les tasser légèrement et les couvrir d'un peu d'eau. Laisser cuire à feu très doux et à couvert pendant 20 à 30 minutes.
 3. Passer les pommes ainsi ramollies dans une étamine et les presser afin de récupérer 1,2 kg de jus.
 4. Verser le jus dans la bassine à confiture, ajouter le bâton de cannelle et le sucre. Mélanger.
 5. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 min avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 min avec du sucre semoule.
 6. Maintenir un feu vif et remuer souvent. Ecumer si nécessaire.
 7. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
 8. Retirer le bâton de cannelle et procéder sans attendre à la mise en pot. Les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Gelée de raisin blanc à la vanille

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 mn

Liste des ingrédients

- * 1,2 litre de jus de raisin blanc
- * 1 kg de sucre gélifiant
- * 1 c. à soupe d'extrait de vanille liquide

Bocal conseillé

Confituriers

Préparation

1. Obtenir 1.2l de jus de raisins puis y dissoudre l'extrait de vanille liquide.
2. Ajouter le sucre gélifiant et bien remuer.
3. Porter à ébullition et laisser un temps de cuisson de 5 min. Remuer sans cesse.
4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette, la gelée doit couler doucement.
5. Ecumer et procéder sans attendre à la mise en pots.
Les fermer puis les retourner 1 min, ensuite les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Gelée de thé à l'orange

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Liste des ingrédients

- * Thé à l'orange
- * Oranges pour en récupérer 40 cl
- * 1 kg de sucre gélifiant

Bocal conseillé

3 Confituriers 385 ml

Préparation

1. Laisser infuser le thé dans 80 cl d'eau bouillante pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps, presser les oranges afin d'en récupérer 40 cl et découper quelques zestes.
3. Faire blanchir les zestes 5 minutes dans une eau en ébullition, les retirer et les égoutter.
4. Verser le thé, le jus d'orange, les zestes et le sucre dans une bassine à confiture et mélanger.
5. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes tout en remuant.
6. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.
7. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner.

Gelée de vin de Sauterne

L'accord mets vins n'est jamais évident... sauf quand le vin devient un mets ! Découvrez cette étonnante gelée de vin qui se révèle aussi être une délicieuse recette de confiture ou de dessert facile.

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

* 1,2 L de Sauterne

* 1 Kg de sucre gélifiant

Bocal conseillé

Confituriers 385 ml

Préparation

1. Verser le Sauternes et le sucre dans une bassine à confiture, mélanger et porter à ébullition.
2. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson de Cette recette de gelée : 10 minutes tout en remuant.
3. Vérifier la cuisson de votre gelée de vin en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture fait maison doit couler doucement. Ecumer puis procéder sans attendre à la mise en pots. Les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

NB : Cette recette de confiture fonctionne aussi avec du vin rouge.

Girolles ou Chanterelles au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * Girolles ou Chanterelles

- * Sel

- * Vinaigre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Aussitôt les champignons cueillis, les débarrasser de la base des pieds, puis les nettoyer à l'eau courante. Les blanchir pendant 5 minutes à l'eau bouillante additionnée de vinaigre ou de jus de citron.
 2. Les retirer du feu et les refroidir immédiatement à l'eau courante.
 3. Disposer les champignons dans les bocaux sans tassement abusif et les couvrir avec une saumure bouillante salée à 15 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
 4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h45 à 100°C.

Gras double à la lyonnaise

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h30

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

-
- * 2 kg de gras double
 - * 50 g de saindoux
 - * Farine
 - * 1 verre de vin blanc
 - * 4 oignons
 - * 2 gousses d'ail
 - * 20 g de beurre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. émincer le gras double. Entreprendre la cuisson du gras double en le faisant sauter à la cocotte avec du saindoux très chaud jusqu'à ce qu'il soit bien rissolé.
2. Saupoudrer de farine et laisser roussir puis ajouter le verre de vin blanc et couvrir d'eau. Saler, poivrer. Laisser mijoter à petits bouillons 30 minutes.
3. Pendant ce temps, dorer à la poêle les oignons, préalablement émincés et l'ail haché dans le beurre jusqu'à ce qu'ils blondissent.
4. Ajouter l'oignon et l'ail au gras double et poursuivre la cuisson 2h à petits bouillons.
5. Remplir vos bocaux Super avec ce plat Lyonnais jusqu'à 2 cm du bord en répartissant les ingrédients. Fermer et procéder sans attendre au traitement thermique pendant 2h à 100°C.

Pour la petite histoire...Le gras-double est constitué des parties les plus épaisses de la panse, un des quatre compartiments de l'estomac des bovins. Et contrairement à ce qui a souvent été écrit, le gras double n'est pas doublement gras. étymologiquement, gras double signifie "partie épaisse de la panse", puisque "gras" vient du latin "crassus" qui signifie gros, épais.

Hachis Parmentier au potimarron

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 20 g de bœuf haché
- * 50 g de potimarron épluché
- * 100 g de pommes de terre épluchées
- * 15 g de comté râpé

* En option : 1 pincée de muscade

Bocal conseillé

=====

Pour 1 Terrine Super 125

Préparation

=====

1. Cuire la viande à la poêle à feu vif sans matière grasse jusqu'à ce qu'elle ne soit plus saignante. La viande doit être en petits morceaux. Sinon, l'écraser.
2. Rincer, éplucher et couper en cubes la/les pommes de terre et le potimarron. Peser 100 g de pomme de terre et 50 g de potimarron.
3. Cuire les cubes de pomme de terre et de potimarron afin de pouvoir les écraser en purée (cuisson vapeur, micro-onde, etc.).
4. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la purée.
5. Mixer ou écraser finement les cubes de pomme de terre et de potimarron avec la pincée de muscade (si vous avez opté pour cette option). Vous devez obtenir une purée lisse, homogène et moyennement dense. Si la texture vous paraît dense, ajouter du liquide de cuisson et mixer/écraser à nouveau.
6. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du rebord en commençant par une couche de 1cm de bœuf haché puis en couvrant avec la purée. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.
7. Au moment de servir, couvrir de comté et faire réchauffer. Attention à ne pas faire gratiner le fromage, il doit juste fondre.

Haricots blancs au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

2h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* Haricots blancs frais

* Sel

Bocal conseillé

=====

2 Bocaux Super 1L

Préparation

1. écosser puis plonger les haricots dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
2. Les raffermir en les trempant 5 minutes dans de l'eau froide.
3. Remplir les bocaux Super aux $\frac{3}{4}$ seulement car les haricots gonflent, puis ajouter une saumure bouillante, salée à 10 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à 100°C pour un bocal d'1 litre, et 2h10 à 100°C pour un bocal d'1/2 litre.

Haricots rouges au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

10 min

Temps de traitement thermique

90 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

* Haricots rouges

* Sel

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Pour réaliser des conserves de haricots rouges au naturel, les écosser puis les laisser tremper durant une nuit.
2. Les égoutter et blanchir les légumes quelques minutes.
3. Les placer dans les Bocaux Super et les couvrir d'une eau bouillante salée à 18g de sel/litre jusqu'à 4 cm du rebord (attention ils vont gonfler).
4. Fermer les Bocaux Super et procéder immédiatement à la stérilisation des haricots à 100°C pendant 90 minutes.

Haricots verts au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn environ

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de haricots verts tendres
 - * sel

Bocal conseillé

=====

2 Bocaux Super 1L

Préparation

- =====
1. Pour des conserves de haricots verts parfaites, choisir des légumes frais et tendres.
 2. Enlever les deux extrémités de la gousse et les fils. Blanchir les haricots verts à l'eau bouillante pendant 5 minutes puis les rafraîchir à l'eau froide courante. Ces opérations doivent être faites complètement et rapidement pour éviter que pendant la longue conservation des haricots verts, ils ne deviennent aigres.
 3. Les égoutter et les ranger verticalement dans les bocaux Super.
 4. Couvrir jusqu'à 2 cm du rebord avec de l'eau bouillante, salée à environ 20 g/litre.
 5. Fermer et procéder immédiatement à la stérilisation (traitement thermique) des haricots verts pendant 1h30 à 100°C.

Harira

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h45

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 1 kg de souris d'Agneau
- * 250 g de lentilles
- * 5 branches de céleri
- * 1.5 kg de tomates
- * 300 g de pois chiche cuits
- * 250 g d'oignons
- * 1 b ton de cannelle
- * 40 g de gingembre frais
- * Sel, poivre, safran, coriandre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

La Harira est une soupe traditionnelle du Maroc et de l'Ouest de l'Algérie et est constituée de légumes secs, d'oignons et de viande. Pendant le ramadan, la Harira est servie accompagnée de dattes, d'œufs durs, de crêpes au miel, de pâtisseries et est traditionnellement le plat de la rupture du jeûne. Mais elle est également servie durant toute l'année dans les restaurants et hôtels, et fréquemment consommée au long de l'année, particulièrement pendant l'hiver.

1. Couper la viande en petit morceaux, hacher finement les oignons et le céleri, peler et morceler le gingembre. Peler, épépiner et couper les tomates en dés.
2. Dans un « faitout », mettre la viande, les oignons et le céleri puis faire revenir 3 à 4 minutes en remuant sur feu moyen. Ajouter 1L d'eau et laisser mijoter à petits bouillons 30 minutes.
3. Ajouter les lentilles, les pois chiches, la cannelle, le sel, le poivre et faire cuire 1h à petits bouillons.
4. Pendant ce temps, dans un autre récipient, mettre les tomates, le gingembre, les épices, le sel et le poivre dans 0,50L d'eau et faire mijoter à petits bouillons une trentaine de minutes. Ensuite, mixer avec un plongeur et laisser refroidir. Quand il est temps, verser l'ensemble dans le « faitout » et laisser mijoter encore 10 minutes à petits bouillons.
5. Répartir la préparation dans les bocaux Super et remplir jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°C.

Au moment de servir : faire réchauffer - mettre 3 cuillères à soupe de farine dans un grand bol, verser petit à petit du bouillon de cuisson en fouettant pour éviter les grumeaux. Verser dans le bouillon en mélangeant sans cesse. La Harira ne doit pas être épaisse mais veloutée. - Laisser cuire 2-3 minutes. - servir avec un filet de jus de citron dans chaque assiette.

Homards à l'armoricaine

Ou également Homard à l'américaine mais la première vision qui nous vient avec cette appellation, c'est un superbe homard orné de ketchup ! Ça ne fait pas vraiment rêver, non ? On valide donc

l'emploi d'armoricaine, déformé au fil du temps, faisant plus breton, plus marin et plus raffiné car le homard, Ça ne se met pas à toutes les sauces.

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1 h

Temps de traitement thermique

1 h 15

Liste des ingrédients

- * 4 homards de 500 g pièce
- * 10 cl d'huile végétale
- * Sel, poivre du moulin
- * Garniture aromatique : 180 g d'oignons finement hachés
- * 70 g d'échalotes hachées
- * 180 g de carottes en petits dés
- * 2 gousses d'ail écrasées
- * 5 cl de cognac
- * 40 cl de vin blanc sec
- * 2 L de fumet de poisson
- * 2 càs. de concentré de tomates
- * 60 g de beurre
- * 60 g de farine
- * 1/2 càc. d'estragon frais ciselé

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Faire bouillir quelques minutes les homards bien frais dans de l'eau légèrement salée, les égoutter, les laisser refroidir et retirer avec précaution la chair de la carapace.
2. Pendant ce temps, émincer les oignons, hacher l'échalote, couper les carottes en dés et écraser l'ail.
3. Faire revenir la chair des homards dans un fond d'huile et la flamber au cognac.
4. Dans un faitout, mettre à frémir sur le feu les oignons, les échalotes, les carottes, l'ail, le vin blanc puis ajouter le fumet de poisson et le concentré de tomates. Laisser mijoter 5 minutes.
5. Ajouter la chair de homards et faire cuire 25 minutes. Saler et poivrer.
6. Remplir les bocaux Super jusqu'à 2 cm du bord. Les fermer et procéder sans attendre au traitement thermique 75 minutes à 100°C.

Conseil : avant de servir faire mijoter 5 minutes à petits bouillons avec une partie du jus. Vous pouvez confectionner une sauce plus épaisse en y ajoutant un peu de farine.

Cette recette fut créée par un chef cuisinier originaire de Sète, Pierre Fraysse vers 1860. De retour des Etats Unis, il ouvre son restaurant d'inspiration anglo-saxonne. Un soir arrivèrent des dîneurs tardifs, il n'avait vraiment plus rien dans ses frigos sauf quelques homards. Il les coupe alors à vifs, les fait revenir à l'huile, et les « jette » sur une tombée d'échalotes, de tomates, d'ail puis ajoute une bouteille de vin blanc. Il dresse et dit "voici ma dernière création, le Homard à L'Américaine".

Houmous de betterave

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
15 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 200g de betterave entière cuite
- * 150g de pois chiche en conserve
- * 1 gousse d'ail
- * Jus de citron
- * 20g d'huile d'olive
- * Cumin en poudre
- * Sel
- * Poivre

Bocal conseillé

1 terrine Super 350

Préparation

1. Dans le bol du mixeur, ajouter la betterave coupée en morceaux, l'ail coupé en morceaux, les pois chiches égouttés, le jus de citron, l'huile, le sel, le poivre et le cumin.
2. Mixer jusqu'à obtenir une texture bien homogène.
3. Remplir vos terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 45 min à 100°C.

Houmous en conserve

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 400 g de pois chiches
- * 100 g de Tahin (purée de sésame)
- * 1 citron
- * 2 gousses d'ail
- * Piment d'Espelette
- * Sel
- * 1 yaourt brassé
- * 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * Menthe ou Coriandre

Bocal conseillé

Terrines Super 500

Préparation

1. Rincer et égoutter les pois chiches.
2. Mixer les pois chiches avec le tahin, le jus du citron, les gousses d'ail écrasées et le yaourt en incorporant au fur et à mesure l'huile d'olive. Saler et mettre du piment selon votre goût.
3. Remplir les terrines Super 500 jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Astuce : A consommer avec des feuilles de menthe ou de coriandre fraîches et en disposition avec des légumes coupés en bâtonnets.

Jambonneau en conserve

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
15 min

Temps de traitement thermique
3 h

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 1 épaule de cochon
- * Feuilles de laurier ou baies concassées
- * Sel et poivre
- * En option : 2 sachets de préparation pour gelée en poudre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 200 ou 350

Préparation

1. Laver et couper le jambonneau de façon à ce que les morceaux entrent dans les terrines en limitant au maximum l'espace vide.
2. Saler, poivrer et ajouter quelques baies concassées ou des feuilles de laurier selon votre goût.
3. Mettre le tout dans les terrines Super ou Familia Wiss.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 3 heures à 100°C.

Option : Si vous l'appréciez en gelée, ajoutez la gelée en respectant les instructions de sa préparation au moment où vous remplissez les terrines.

Kéfir à la rose et anis vert

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

30 min + 2 jour de repos

Temps de conservation

1 mois au frigo

Liste des ingrédients

Pour le Kéfir :

- * 1L d'eau
- * 50g de sucre complet
- * 25g grains de Kéfir
- * 1/2 citron non traité bio
- * 1 ou 2 figues séchées ou 1c à s de raisins secs

Pour le sirop à la rose et anis vert :

- * 100g de sucre
- * 200g d'eau

- * 2 c à s d'anis vert
- * Pétales de 10 roses fraîches non traitées ou 6 boutons de roses séchés

Préparation

Préparer d'abord le sirop à la rose et anis vert

1. Portez l'eau et le sucre à ébullition puis retirez du feu.
2. Ajouter les roses et l'anis vert au mélange. Pour les roses fraîches, découper avec des ciseaux la partie blanche à la racine du pétale pour éviter le goût amer.
3. Laisser infuser à couvert au moins 2 heures. Filtrer et mettre en bouteille au frigo.

Préparer ensuite le Kéfir

4. Faire dissoudre le sucre dans l'eau et verser le mélange dans un bocal Super. Couper grossièrement le citron avec sa peau.
5. Dans le bocal, ajouter les grains de Kéfir, le citron et les fruits secs. Fermer le bocal sans mettre la rondelle et laisser deux jours à température ambiante.
6. Filtrer et ajouter de 3 à 10 cuillères à soupe de sirop selon vos goûts. Le Kéfir est prêt à consommer.

Il se conserve 1 mois dans une bouteille bien fermée au réfrigérateur.

Kéfir

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 minutes

Liste des ingrédients

- * 1 à 2 cuillères à soupe (environ 120g) de grains de kéfir-Tibicos
- * 4 cuillères à soupe de sucre
- * 1 figue sèche (sans additifs, ni huile, ni sulfites)
- * 1 citron bio ou 1 orange bio coupé en quartiers.
- * 1L d'eau non chlorée

Bocal conseillé

1 bocal Super 1L

Préparation

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !

2. Mettre les grains dans un bocal (genre Bocal a vis) et verser l'eau. Ajouter le sucre, la figue sèche, les fruits. Couvrir avec une gaze et un élastique. Le sucre peut-être du sucre blanc, ou du sucre roux, de la cassonade, de la vergeoise, du sucre muscovado, etc... Mais pas des édulcorants comme la stévia, l'aspartame, le xylitol.
3. Laisser fermenter 24 à 48 heures, à température ambiante jusqu'à ce que la figue remonte à la surface.
4. Quand la figue est bien remontée en surface, enlever les fruits et la figue (on peut presser les agrumes dans la boisson)
5. Filtrer à travers une passoire fine pour récupérer les grains de Kéfir d'un côté et le jus de l'autre.
6. Mettre la boisson dans une bouteille Swing Top 1L. Laisser la bouteille fermée à température ambiante encore 24 heures pour plus de pétillant, stocker au frigo et déguster bien frais.

Plus on attend, plus le kéfir devient pétillant. Il se garde plusieurs semaines et devient plus acide avec le temps.

NB : Si votre eau est chlorée, il faut la laisser reposer dans une carafe ouverte pendant 1 heure ou 2 pour évaporer le chlore.

Kimchi blanc de Sang-Hoon Degeimbre

Niveau de difficulté
3/5

Temps de préparation
1h

Temps de conservation
1 à 2 ans

Liste des ingrédients

-
- * 1/2 choux chinois (environ 750 gr)
 - * 75 gr de sel de Maldon
 - * 400 gr d'eau
 - * 15 gr daikon
 - * 2 c à s de carottes
 - * 1 c à s de cébettes
 - * 1 c à s d'oignons
 - * 1/4 pomme
 - * 1/4 poire
 - * 2 gousses d'ail
 - * 1 c à c de gingembre
 - * 1 c à c de crevettes coréennes
 - * 1 c à c de Fish Sauce
 - * 1 pincée de sucre
 - * 1 à c de pignons de pin grillés

Bocal conseillé

1 bocal Super 1L

Préparation

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
2. Mélanger le sel et l'eau. Remuer pour bien dissoudre le sel.
3. Y plonger le demi chou chinois en laissant tremper 1h si le chou est frais et mou ou 5h s'il est dense.
4. Couper en julienne le daikon, les carottes et les oignons. Ciseler les cébettes. Ecraser l'ail et le gingembre au mortier. Râper la pomme et la poire.
5. Mélanger le tout à la main avec la sauce de poisson, les crevettes, la pincée de sucre et les pignons de pin grillés.
6. Prendre le chou, rincer légèrement et bien essorer.
7. Insérer à la main la préparation entre chaque feuille et enrouler à l'aide de la grande feuille extérieure.
8. Remplir le bocal et bien presser pour tout faire entrer. Verser un peu de saumure si besoin pour garder le kimchi immergé.
9. Refermer et laisser fermenter pendant 10 jours à température ambiante puis conserver au frais.

Kimchi rouge de Sang-Hoon Degeimbre

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h

Temps de conservation

1 à 2 ans

Liste des ingrédients

- * 1/2 choux chinois (environ 750 gr)
- * 75 gr de sel de Maldon
- * 400 gr d'eau
- * 90 gr de daikon
- * 2 c à s de cébette
- * 2 c à s de carotte
- * 2 c à s d'oignon
- * 1/4 de pomme
- * 1/4 de poire
- * 2 c à s d'ail
- * 1 c à s de gingembre
- * 4 c à s de gochujang

- * 2 c à s d'eau chaude
- * 1 c à c de crevettes coréennes
- * 1 c à c de Fish Sauce
- * 1 bocal Super 1L

Préparation

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
2. Mélanger le sel et l'eau. Remuer pour bien dissoudre le sel.
3. Y plonger le demi chou chinois en laissant tremper 1h si le chou est frais et mou ou 5h s'il est dense.
4. Mélanger le gochujang avec de l'eau jusqu'à gonflement, en attendant, couper en julienne le daikon, les carottes et les oignons. Ciseler les cébettes. écraser l'ail et le gingembre dans un mortier. Râper la pomme et la poire.
5. Mélanger le tout à la main avec la sauce de poisson et les crevettes.
6. Insérer à la main la préparation entre chaque feuille et enrouler à l'aide de la grande feuille extérieure.
7. Remplir le bocal et bien presser pour tout faire entrer. Verser un peu de saumure si besoin pour garder le kimchi immergé.
8. Refermer et laisser fermenter pendant 10 jours à température ambiante puis conserver au frais.

Le kimchi peut être consommé dès le 10ème jour en mode « primeur » mais il se bonifie avec le temps et peut atteindre 1 voire 2 ans d'âge.

Kimchi

Le Kimchi est le plat traditionnel par excellence en Corée ! Un mélange savoureux de chou et radis blanc et de poireaux à faire fermenter avant de déguster. Bénéficiez en un tour de main de tous leurs bienfaits nutritionnels. Vite à vos bocaux !

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 minutes

Liste des ingrédients

- * 1 Chou chinois ou 1 chou blanc, ou du pak choi
- * 100 g de Radis blanc
- * 1 poireau
- * 1 oignon nouveau
- * 1 gousse d'ail
- * 15 g de gingembre
- * 20 g de poudre de piment coréen
- * 1 cuillère à soupe de sauce soja

- * 1 cuillère à soupe de sauce de poisson
- * 10 g de sel ni iodé ni fluoré

Bocal conseillé

=====

1 bocal Super 1L

Préparation

- =====
1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
 2. Retirer les premières feuilles abimées du chou. Ne pas rincer.
 3. Couper les feuilles en tronçons et les mélanger dans un récipient avec le sel. Laisser reposer 20 min.
 4. Pendant ce temps, préparer l'assaisonnement, peler et émincer le radis et l'oignon nouveau, tailler le poireau en julienne. Hacher l'ail, peler le gingembre et le détailler en bâtonnets.
 5. Mélanger tous ces ingrédients avec la sauce soja, la sauce de poisson, et le piment. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante.
 6. Dans le bocal, alterner des couches de chou et les autres ingrédients. Tasser fortement, pour éliminer les poches d'air.
 7. Laisser fermenter 1 semaine à température ambiante, puis entreposer idéalement à température d'une cave. On peut le consommer à partir de 1 semaine pour un goût doux, 2 semaines pour plus d'acidité.

La Carbonnade Flamande

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,8 kg de viande de bœuf pour bourguignon
 - * 3 oignons
 - * 2 gousses d'ail
 - * 75 cl de bière brune
 - * 75 cl de bière blonde
 - * 100 g de beurre
 - * 1 bouquet garni
 - * Sel, poivre

Au moment de consommer :

* 3 biscuits de type "Spéculoos"

* 1 c. à soupe de cassonade

* Du liant pour sauce type Maïzena Sauceline

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Couper la viande en cubes de 6 cm, peler l'ail et le hacher menu.
 2. Faire fondre le beurre dans une cocotte-minute, y ajouter la viande coupée en morceaux ainsi qu'un oignon haché finement.
 3. Laisser la viande dorer à feu vif en remuant de temps en temps. Une fois la viande bien saisie, déglacer Cette recette avec un peu de bière.
 4. Ensuite, ajouter l'ail haché finement, les deux derniers oignons coupés en fines rondelles ainsi que le bouquet garni et mélanger.
 5. Recouvrir le tout avec la totalité de la bière, fermer la cocotte et laisser cuire une heure à feu vif.
 6. Retirer le bouquet garni et remplir sans attendre les bocaux Super, les fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C. Votre recette de Carbonnade Flamande est terminée.

Au moment de servir, faire réchauffer puis ajouter la cassonade et les spéculoos finement émiettés, mélanger le tout et laisser réduire quelques minutes. Pour finir, lier la sauce en incorporant la Sauceline directement dans la cocotte et servir avec des pommes de terre comme accompagnement de carbonnade flamande.

"Pour la petite histoire... Il a fallu attendre le Moyen-Âge pour que la bière devienne cette véritable boisson populaire. Jusqu'à la fin du XIIème siècle, avant l'apparition des brasseries artisanales, les moines régnaient en tant que maîtres sur le commerce de la bière. Une légende raconte qu'ils profitaient de leur statut de confesseur pour soutirer des informations secrètes sur la fabrication de la boisson. Cette même bière brassée dans les monastères servait de médicament."

La potée champenoise

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1 h

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

=====

- * 500 g de poitrine maigre demi sel
- * 250 g de carré de porc demi sel
- * 1 chou pommé
- * 2 carottes
- * 2 navets
- * 500 g de pomme de terre à chair ferme
- * 4 saucisses
- * 1 tranche épaisse de jambon fumé
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. La veille de la réalisation de votre recette, dessaler le lard et le carré.
 2. Préparer le chou et le couper en 4. Couper les pommes de terre si nécessaire, couper le jambon fumé en carré.
 3. Dans une grande casserole d'eau faire bouillir le chou pendant 10 minutes puis l'égoutter.
 4. Dans une cocotte, cuisiner le lard et le carré avec 3 litres d'eau, laisser bouillir 10 minutes puis ajouter les pommes de terre, les saucisses et le jambon fumé. Assaisonner puis continuer à faire cuire le tout pendant 10 minutes.
 5. Remplir immédiatement les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Les fermer et procéder sans attendre au traitement thermique 90 minutes à 100°C.

Au moment de servir faites réchauffer votre préparation, égouttez le tout et versez le bouillon de la potée dans une soupière. Dans un autre plat présentez la viande et les légumes afin de servir immédiatement pendant que c'est chaud.

"Pour la petite histoire... Dans les Ardennes, la pomme de terre est à la base de l'alimentation : en salade, purée, sauté...on la trouve dans beaucoup de plat typique. En 1586, le légat du Pape en avait apporté quelques tubercules en Belgique puis passèrent la frontière pour aller rejoindre les Ardennes. Dans cette région, on ne tergiverse pas lorsque c'est bon et que Ça nourrit son homme. On en prend et reprend !

Légumes au vinaigre

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de conservation

4 mois

Liste des ingrédients

- * 500 g de jeunes carottes
- * 180 g de haricots verts
- * 1 poivron jaune et 1 vert
- * 1 branche de céleri
- * 200 g de tomates cerises
- * 1 botte de petits oignons frais
- * 2 gousses d'ail
- * 1 petit bouquet d'aneth
- * 1 litre de vinaigre d'alcool blanc
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

2 Bocaux Super 1 L

- * Informations
- * Ingrédients
- * Préparation

Préparation

1. Peler les carottes et les émincer en bâtonnets. Faire de même avec les poivrons en retirant l'intérieur. éplucher les oignons. équeuter les haricots verts et les tomates. Couper les branches de céleri en bâtonnets.
2. Plonger les légumes puis les oignons et les gousses d'ail dans de l'eau bouillante salée (20 g/l) et compter 3 minutes à la reprise de l'ébullition. Procéder par petites quantités.
3. Les retirer avec une écumoire, les rafraîchir immédiatement dans un récipient d'eau glacée puis les égoutter et les sécher.
4. Disposer ces légumes en conserves dans les bocaux, ajouter l'aneth et recouvrir complètement de vinaigre bouillant (les légumes au vinaigre moisiront s'ils sont mal couverts). Fermer et laisser macérer 1 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

NB : Ceci n'est qu'un exemple. Vous pouvez composer vos propres mélanges de conserves de légumes au vinaigre : oignons au vinaigre, asperges, cornichons, artichauts... tout se conserve au vinaigre !

Limonade au gingembre

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

-
-
- * ½ litre d'eau non chlorée
 - * 1 cuillère à soupe de gingembre
 - * Sucre de canne

Bocal conseillé

1 bocal Super 1L

Préparation

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
2. Couper le gingembre en petits cubes ou fines lamelles pour remplir l'équivalent d'une cuillère à soupe bien bombée. S'il est bio, vous pouvez laisser la peau.
3. Remplir un bocal avec 1/2l d'eau non chlorée
4. Ajouter la cuillère à soupe du gingembre coupé + une cuillère à soupe de sucre de canne.
5. Refermer le bocal et le placer près d'une source de chaleur, radiateur ou cheminée si vous en avez une.
6. Après +ou- 24h, la fermentation va opérer : des petites bulles vont commencer à apparaître et le liquide va se troubler petit à petit.
7. Renouveler l'opération : ajouter une cuillère à soupe de gingembre coupé + une cuillère à soupe de sucre de canne. Patienter encore jusqu'au lendemain et renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.
8. Déguster la limonade au gingembre directement ou la conserver au frigo pour stopper la fermentation. En cas de conservation au frigo, ajouter une cuillère à soupe de sucre et une cuillère à soupe de gingembre tous les 15 jours.

NB : Si votre eau est chlorée, il faut la laisser reposer dans une carafe ouverte pendant 1 heure ou 2 pour évaporer le chlore.

Macédoine de légumes en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
45 min

Temps de traitement thermique
1h15

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- * On peut faire toutes sortes de mélanges, par exemple : petits pois, navets, haricots verts, flageolets, carottes, choux
- * Fleurs, fonds d'artichauts, cœurs de laitue,...

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Après écosage, épluchage, lavage et coupage des différents ingrédients choisis, blanchir ces légumes de saison à l'eau bouillante en les versant séparément : commencer par les plus longs à cuire, c'est-à-dire les flageolets (10 minutes), puis les carottes (6 minutes), les haricots verts, les navets et les petits pois (5 minutes) et enfin le chou-fleur (2 minutes).
 2. Les rincer ensuite à l'eau froide puis remplir les bocaux Super en prenant en compte que les légumes verts frais en grains gonflent.
 3. Couvrir votre macédoine de légumes maison avec une saumure bouillante, salée à 20 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
 4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h15 à 100°C.

Maquereaux en conserve

Bien préparés, ces maquereaux ne vous veulent que du bien. Riche en omega 3, en acides aminés, en protéines, voilà une recette qui n'est pas là que pour vous régaler. Savoir combiner santé et plaisir dans l'assiette, c'est rare et de plus en plus recherché de nos jours alors bravo les maquereaux !

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

2h

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * Maquereaux
 - * 2 carottes
 - * 25 cl de vin blanc
 - * 2 oignons
 - * Clous de girofle
 - * 1 bouquet de thym

* Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 750à 1000

Préparation

- =====
1. Etêter, vider et rincer les maquereaux, puis les essuyer un à un.
 2. Découper les carottes en rondelles et émincer les oignons.
 3. Disposer les maquereaux dans un faitout, y ajouter les carottes, les oignons, quelques clous de girofle, le thym, le sel, le poivre et couvrir de vin blanc.
 4. Porter à ébullition puis laisser frémir 5 minutes.
 5. A l'aide d'une écumoire, retirer les maquereaux et les ranger bien serrés tête-bêche dans une terrine Super ou Familia Wiss. Recouvrir du court-bouillon de cuisson jusqu'à 2 cm du rebord.
 6. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 2h à 100°C.

Marmelade d'orange et citron vert

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg d'oranges
 - * 2 citrons verts non traités
 - * 800 g de sucre cristallisé

Bocal conseillé

=====

Confituriers

Préparation

- =====
1. Eplucher les oranges, retirer les peaux blanches. Couper de fines tranches d'orange au-dessus d'un récipient. Procéder de la même manière pour les citrons verts. Retirer tous les pépins.
 2. Mélanger les oranges et les citrons avec le sucre dans votre récipient de cuisson. Laisser macérer quelques heures
 3. Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 7 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes. Maintenir un feu vif et remuer souvent.
 4. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La marmelade d'orange doit couler doucement.
 5. écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots, les fermer et les retourner 1 min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Marrons au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* Marrons (châtaignes)

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 350 ou 500

Préparation

- =====
1. Laver les marrons dans une bassine d'eau froide. éliminer ceux qui surnagent : ils sont véreux. Seuls ceux au fond sont des fruits comestibles.
 2. Sur chaque marron, faire une incision semi-circulaire en dehors de la tache grise. Utiliser un couteau pointu pour sectionner complètement l'enveloppe.
 3. Placer les marrons par petites portions dans un récipient d'eau chaude.
 4. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 3 minutes, cela facilitera l'épluchage.
 5. éplucher à chaud. La deuxième peau doit s'enlever facilement.
 6. Placer les marrons dans les terrines Super ou Familia Wiss avec deux cuillerées à soupe d'eau.
 7. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C. Vos conserves de marrons au naturel sont terminées.

Matelote de lotte

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

25 min

Temps de traitement thermique

60 min

Liste des ingrédients

- * 200 g de lardons en dés
- * 900 g de lotte (queue)
- * ½ bouteille de vin blanc
- * 20 g de beurre
- * 12 petits oignons blancs
- * 1 bouillon cube
- * Aromates

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Nettoyer, vider et découper la lotte en morceaux.
2. Dans une cocotte, faire revenir les lardons et les oignons puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les réserver.
3. Mettre la lotte dans la cocotte et la faire dorer. Ajouter le vin et le cube de bouillon. Remettre les lardons et les oignons. Ajouter les aromates, porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.
4. Remplir vos bocaux Super, les fermer et procéder sans attendre au traitement thermique pendant 60 minutes à 100°C. Au moment de servir, faire réchauffer à feu doux et incorporer un peu de farine et un carré de beurre. "Pour la petite histoire...La lotte de mer (ou baudroie) est un poisson commun de l'Atlantique et de la Méditerranée. Elle mesure un mètre de long en moyenne, sa tête est énorme et son corps est brunâtre et sans écaille. C'est un poisson tellement disgracieux qu'on le surnomme parfois "crapaud" ou "diable de mer". Il y a encore un siècle, les lottes prisent dans les filets de pêcheurs étaient rejetées à la mer, car leur aspect repoussant les faisait passer pour des monstres qui portaient malheur. Et pourtant, la chair fine et ferme de la lotte est très appréciée des amateurs de poisson."

Méli-mélo de légumes verts, fromage fondu et jambon

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

- * 100 g de haricots verts

- * 100 g de petits pois écosés
- * 1 petite courgette (100 g)
- * 1 petit oignon nouveau

Bocal conseillé

=====

2 à 4 Terrines Super 125

Préparation

=====

1. équeuter et effiler les haricots verts, puis les couper en petits dés.
2. écosser les petits pois, peler la courgette et la couper en petits morceaux.
3. Peler et émincer l'oignon. Cuire les petits pois, les haricots verts et la courgette 30 min à la vapeur.
4. Remplir les terrines Super 125 avec cette recette jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Melons au sirop

Des melons au sirop ! Introuvables dans les rayons, même celles des bonnes épiceries. Voilà bien l'avantage d'une conserve maison, c'est qu'elle peut être originale. Régalez-vous, le melon possède un goût inimitable qui fleure bon l'été et ça on aime toujours le prolonger.

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

=====

- * Melons (pas trop mûrs)
- * sucre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Couper en 2 vos melons, retirer les pépins et les filaments, les peler et les couper en morceaux d'environ 5 cm de long sur 3 cm de large.
2. Placer les morceaux toute une nuit dans une solution légèrement vinaigrée.

3. Le lendemain matin, laisser égoutter totalement les morceaux. Pendant ce temps, préparer un sirop de sucre composé d'un mélange de 750g de sucre pour 1 litre d'eau que vous porterez à ébullition.

4. Ranger les morceaux en couches dans les bocaux, les recouvrir du sirop et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C

Mijoté de poisson au lait de coco

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

90 mn

Liste des ingrédients

- * 400 ml de lait de coco
- * 6 tranches de poisson à chair ferme (espadon, lotte, daurade, thon...)
- * 3 tomates
- * 1 poivron vert
- * 2 oignons
- * 1 pincée de safran
- * 2cc de gingembre
- * Le jus de 2 citrons
- * Huile végétale
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Arroser les tranches de poisson de jus de citron. Saler, poivrer et laisser macérer 30 minutes. Peler et émincer les oignons. Couper les tomates et le poivron en petits cubes.
2. Dans une sauteuse, saisir les tranches de poisson de chaque côté dans un fond d'huile pendant 2 minutes. Réserver.
3. Dans la même sauteuse, faire revenir les oignons émincés, les cubes de tomates et de poivron pendant 3 minutes. Ajouter le gingembre, le poisson, le lait de coco et le safran. Laisser mijoter 10 minutes.
4. Remplir vos bocaux Super avec les morceaux de poissons, couvrir avec la sauce jusqu'à 2 cm du rebord. Fermez puis procédez sans attendre au traitement thermique 90 minutes à 100°C.

Au moment de le déguster, ajouter quelques brins de coriandre.

Mirabelles à l'eau-de-vie

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 min

Liste des ingrédients

- * 1 kg de mirabelles
- * 250 g de sucre en poudre
- * 1 l d'eau-de-vie blanche à 40°C
- * 1 bâton de cannelle

Bocal conseillé

Bocaux Super 3L

Préparation

1. Laver, égoutter et sécher les mirabelles.
2. Couper les queues à moitié. Disposer les fruits dans les bocaux Super. Ajouter du sucre en poudre (250 g de sucre pour 1 kg de fruits), 1 bâton de cannelle et recouvrir complètement d'eau-de-vie.
3. Fermer et laisser macérer. Durant les premiers jours, secouer régulièrement le bocal.
4. Entreposer dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière et patienter 3 mois avant de consommer

Moules apéritives en conserve

Il paraît que vous cherchez une idée d'apéritif original et maison ? Plus la peine de vous gratter la tête, il suffit de gratter des moules. Voilà notre délicieuse recette de moules au vin blanc en bocal !

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h10

Temps de traitement thermique
1h30

Liste des ingrédients

-
- * 4 litres de moules
 - * 25 cl de vin blanc
 - * 2 échalotes
 - * persil
 - * 2 oignons
 - * Aromates (thym, laurier, persil)
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super 0,75 L ou 0.75 L

Préparation

-
1. Pour réussir la préparation des moules, les gratter et les laver soigneusement puis commencer la cuisson des moules au vin blanc dans un grand faitout avec le vin, les aromates, les échalotes hachées, les oignons émincés, le sel et le poivre durant 10 minutes. Mélanger 2 ou 3 fois durant la cuisson.
 2. Retirer les moules : elles doivent être toutes ouvertes. Les égoutter et détacher la chair des coquilles. Jeter les coquilles.
 3. Placer les chairs dans le bocal jusqu'à 2 cm du rebord. Si nécessaire, compléter avec le jus de cuisson préalablement filtré pour atteindre le niveau de remplissage.
 4. Pour une parfaite conservation des moules, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Mousse de foies au Pineau des Charentes

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

3h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

Pour 2kg de pâté :

- * 1 kg de lard
- * 1 kg de foie (porc, volailles...)
- * 150 g de Pineau des Charentes
- * 10 cl de Cognac

- * 3 œufs
- * 1/2 L de Lait
- * 60 g de fécule
- * 36 g de sel fin
- * 4 g de poivre moulu
- * 4 g d'épices Rabelais

Bocal conseillé

=====

Terrine Familia Wiss 350 ou Super

Préparation

- =====
1. La veille, mettre les foies de volailles à macérer avec le Cognac. S'il s'agit de foies de porc, les couper en lamelles avant de les faire macérer.
 2. Couper en bandes le lard et les passer au hachoir avec les foies en utilisant la grille la plus fine possible de l'appareil.
 3. Mettre ensuite dans un grand récipient le lard haché et les foies, puis ajouter le Pineau des Charentes, les œufs, le lait, la fécule, les épices. Saler et poivrer puis bien mélanger le tout avec les mains.
 4. Pour terminer votre mousse de foie gras, passer petit à petit le mélange au robot jusqu'à obtenir une mousse bien fine et crémeuse.
 5. Remplissez les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement thermique pendant 3 heures à 100°C.

Muffins géants au chocolat

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

- =====
- * 50g d'œuf
 - * 90g de sucre
 - * 190g de farine
 - * 80g de beurre
 - * 120g de lait
 - * 5g de levure chimique
 - * 160g de pépite de chocolat noir
 - * 1g de sel

Bocal conseillé

=====

3 terrines super 350

Préparation

=====

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper le chocolat en grosses pépites à l'aide d'un couteau.
3. Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes ou dans une casserole pour qu'il soit liquide.
4. Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la levure chimique, le beurre fondu, le lait, les œufs, le sel et les pépites de chocolat noir.
5. Beurrer les terrines et les remplir à la moitié (le muffin va gonfler à la cuisson !).
6. Enfourner pour 25 min à 180°C en laissant les terrines ouvertes et en veillant à ne pas mettre les rondelles au four !
7. Dès que possible, en prenant soin de ne pas se brûler, disposer les rondelles, fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 1h à 100°C.

Navarin d'agneau en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1,5 kg d'épaule d'agneau désossée
- * 2 tablettes de bouillon de légumes
- * 2 tomates
- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * 2 gousses d'ail
- * 1 oignon
- * 25 cl de vin blanc
- * Bouquet garni
- * Sel
- * Poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss de 750 à 1500

Préparation

1. Peler et épépiner les tomates. Les couper en petits dés. Découper l'épaule en gros cubes. Hacher l'ail.
2. émietter les tablettes de bouillon dans 75 cl d'eau bouillante.
3. Faire revenir les cubes d'agneau dans un fond d'huile d'olive.
4. Quand l'agneau est bien doré, ajouter l'oignon émincé. Attendre 2 minutes. Mettre sur feu doux, saupoudrer de farine et remuer 2 minutes.
5. Ajouter le vin blanc, le bouquet garni, les dés de tomates, l'ail haché, le bouillon, le sel et le poivre. Laisser mijoter à petits bouillons 30 minutes.
6. Répartir la préparation dans les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C. Votre navarin d'agneau en conserve est prêt !

Navarin d'agneau et ses légumes de printemps

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

- * 600 g d'épaule d'agneau
- * 1 botte d'oignons nouveaux
- * 1 botte de carottes nouvelles
- * 1 botte de navets nouveaux
- * 1 botte d'asperges vertes
- * 200 g de fèves
- * 1 bouquet garni
- * 1 c. à soupe de fond de veau déshydraté
- * 1 verre de vin blanc
- * 1 c. à soupe de sucre
- * 1 pincée de cumin
- * 30 g de beurre
- * Huile
- * Sel et poivre du moulin

Bocal conseillé

Terrine Super ou Familia Wiss de 750 à 1500

Préparation

1. Faire revenir la viande coupée en gros cubes dans un peu d'huile. Quand l'agneau est bien doré poudrer de fond de veau puis verser le vin blanc, ajouter le bouquet garni et le cumin, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 15 min à feu doux.
2. Faire cuire les carottes dans un fond d'eau avec le sucre et le beurre puis ajouter, dans l'ordre, les navets et les oignons. Laisser cuire 15 min environ.
3. Faire blanchir les asperges et les fèves 4 min à l'eau bouillante salée et réserver.
4. Mélanger les légumes nouveaux, les asperges et les fèves et ajouter les morceaux de viande.
5. Remplir les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 2h à 100°C.

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h15

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg de petits oignons blancs nouveaux
- * 20 g de sel
- * 200 g de petits raisins de Corinthe
- * 1 cuillère à café de sucre
- * 1 cuillère à café de grains de cumin
- * Poivre en grain

Bocal conseillé

Pour 2 bocaux Super 0.75L

Préparation

1. Porter à ébullition durant 5 minutes 1 L d'eau avec le sel, le sucre, les grains de poivre et de cumin. Réserver ensuite cette préparation.
2. Eplucher les oignons (laisser les petits en entier et couper les plus gros en deux), puis les blanchir 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

3. Répartir les oignons et les raisins secs dans les bocaux et couvrir avec la préparation de la 1ère étape jusqu'au niveau de remplissage (2 cm sous le rebord).
4. Fermer les bocaux et procéder sans attendre au traitement thermique (stérilisation), 1h15 à 100°C.

Oignons express

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

5 à 10 min

Temps de traitement thermique

40 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg d'oignons rouges

- * 80 g d'huile d'olive

- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

3 Terrines Familia Wiss 500

Préparation

- =====
1. Eplucher les oignons et les couper en petits cubes.
 2. Dans un saladier, mélanger les oignons avec l'huile d'olive. Saler, poivrer selon votre goût.
 3. Répartir dans les terrines, en tassant la terrine, l'oignon cuisant va diminuer de volume.
 4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique : 40 minutes à 100°C.

"Ces terrines sont méchamment pratiques, elles permettent la préparation rapide d'un plat nécessitant de l'oignon, évitent la corvée d'épluchage et les larmes de crocodile (on pleure une fois pour toutes ou pas si on met des lunettes de plongée). On peut éliminer le jus (eau de végétation et huile d'olive) si on veut des oignons rôtis mais ne pas le jeter ""oh ! sacrilège"" il peut être incorporé à une soupe, ""una tortilla de patatas"", et mille et Une recettes.."

Olives en saumure

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* 3 kg d'olives

* 300 g de sel

* Aromates (thym, laurier, clous de girofle, graines de coriandres, brins de fenouil...)

Bocal conseillé

=====

Bocaux collection 1 L

Préparation

=====

1. Avant tout, entreprendre la préparation des olives : les mettre avec les noyaux dans un bac d'eau froide et laisser tremper au moins deux semaines en changeant l'eau chaque jour.
2. Les égoutter, les sécher dans un torchon propre et les disposer dans les bocaux .
3. Faire bouillir 3 litres d'eau avec 300 g de sel et ajouter à cette préparation culinaire selon votre goût quelques clous de girofle, des graines de coriandre, du thym, des feuilles de laurier, du fenouil...
4. Laisser refroidir et recouvrir les olives vertes de cette saumure.
5. Fermer et conserver à l'abri de la lumière. Patienter 2 mois.

Avant de consommer votre conserve d'olives en saumure, les rincer à l'eau courante.

Pâte à tartiner au chocolat

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

=====

* 180 g de lait

* 120 g de crème

* 70 g de chocolat noir

* 80 g de chocolat au lait

* 80 g de pralin

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Faire bouillir le lait et la crème.
2. Ajouter le pralin. Bien mélanger.
3. Verser la préparation chaude sur le chocolat au lait et le chocolat noir, ce qui va faire fondre le chocolat et mélanger.
4. Remplir les bocaux Super avec cette délicieuse préparation au chocolat fondu et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Pâté de campagne au curcuma

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

3h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

Pour 2.5 kg de pâté :

- * 1 kg de gorge de porc
- * 1 kg de poitrine de porc
- * 500 g de foie de porc
- * 10 cl de Cognac
- * 3 œufs
- * 25 cl de lait
- * 45 g de sel fin
- * 5 g de poivre moulu
- * 5 g d'épices Rabelais
- * 10 g de curcuma

Bocal conseillé

=====

Terrine Familia Wiss 350 ou Super

Préparation

1. La veille, couper le foie de porc en lamelles et le faire macérer avec le Cognac.
2. Couper en bandes la poitrine et la gorge de porc et les passer au hachoir avec le foie, en utilisant la grille moyenne de l'appareil.
3. Mettre ensuite dans un grand récipient le hachis (poitrine, gorge et foie), puis ajouter les œufs, le lait, les épices, le curcuma. Saler et poivrer, puis bien mélanger le tout avec les mains.
4. Laisser reposer au frais une à deux heures.
5. Bien mélanger de nouveau et intégrer la préparation dans les Terrines Super ou Familia Wiss puis procéder au traitement thermique (stérilisation) pendant 3 heures à 100°C.

Pâté de campagne

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

- * 500 g de gorge de porc
- * 500 g de poitrine de porc fraîche
- * 500 g de foie de volaille de préférence de canard ou de foie de volaille clairs car moins amers
- * 1 œuf
- * 2 cuillères à soupe de farine
- * 9 g de sel par livre et 1 g de poivre par livre
- * 4 épices ou noix de muscade
- * 3 échalotes
- * 2 cuillères à soupe d'alcool (Cognac, Armagnac, Eau de vie)

Bocal conseillé

Terrine Familia Wiss 200/350 ou Super

Préparation

1. Pour faire du pâté, hacher la viande (surtout pas au robot mais au hachoir à viande) puis mélanger.
2. Couper les échalotes en petits morceaux et les mélanger avec l'œuf et la viande.
3. Saupoudrer la farine et incorporer tous les autres ingrédients. Bien mélanger.
4. Remplir les Terrines Super ou Familia Wiss 200 ou 350 jusqu'à 2 cm du rebord en tassant bien. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 3 heures à 100°C. Votre terrine de campagne est terminée !

Pâté de canard confit à la badiane

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

3h30

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * Les carcasses de deux canards gras (chair, cous...) ou 1 cuisse et 1 aile
- * 200 g de gras de canard
- * Une étoile de badiane
- * 2 feuilles de laurier
- * 1 c à s de sel
- * Poivre
- * Les sucs de cuisson d'un confit de canard (facultatif)
- * Eau

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Mettre dans une cocotte les viandes, les feuilles de laurier, la badiane, le sel, le gras de canard et couvrir d'eau.
2. Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 3 à 4 heures. Il faut que les chairs soient très friables et qu'elles se détachent toutes seules des os (les cous sont assez difficiles à nettoyer). En fait les morceaux finissent par être confits.
3. Enlever les feuilles de laurier, la badiane et tous les os.
4. Mixer la matière restante.
5. Poivrer, ajuster éventuellement le sel et mettre en terrine.
6. Procéder sans attendre au traitement thermique 90 minutes à 100°C.

NB: Si vous avez cuit et mis en pot en même temps un confit, récupérez les sucs de cuisson du fond de la cocotte et ajoutez les dans le bol du mixeur : Etape 4.

Pâte de coing

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

* 4 coings

* Jus d'un citron

* 600g de sucre cristallisé

* Papier sulfurisé

Préparation

=====

1. Lavez et épluchez les coings. Enlevez le cœur et les pépins et coupez-les en petits dés.
2. Mettez les dés de coings dans une casserole et couvrez d'eau. Faites cuire avec un couvercle à feu doux à moyen pendant 30 minutes.
3. Ôtez le jus et écrasez les coings en purée (environ 700g de purée). Ajoutez le sucre et le jus du citron. Le jus des coings n'est pas nécessaire dans cette recette, cependant vous pouvez le garder : il fera une base parfaite pour une gelée ou un sirop de coings.
4. Versez la purée de coings dans une grande poêle anti-adhésive et faites cuire à feu doux pendant 1h45. Si vous n'avez pas de grande poêle anti-adhésive, faites cuire pendant 1 heure dans une casserole normale puis versez dans une petite poêle non-adhésive, en mélangeant régulièrement pendant les 45 minutes restantes. Votre purée va se réduire et devenir une pâte épaisse couleur bordeaux.
5. Pendant la cuisson, lavez et stérilisez vos bocaux et rondelles en caoutchouc. Coupez 4 cercles de papier sulfurisé que vous placerez dans le fond des bocaux.
6. à la cuillère, transférez votre pâte encore chaude dans les bocaux. Fermez bien. Votre pâte de coings peut se conserver un an !

Au moment de servir, décollez les bords avec un couteau pointu pour faciliter le démoulage. à déguster avec du fromage Manchego ou un fromage à pâte dure. La pâte de coings est également délicieuse étalée sur du pain ciabiatta avec une rondelle de chorizo...

Pâté de foie au poivre vert

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

- * 1 kg de foies (au choix selon les goûts)
- * 1 kg de poitrine fraîche porc
- * 500 g de gorge de porc (à défaut, remplacer par 500 g de poitrine fraîche)
- * 1 pot de 35 g de poivre vert au jus (au rayon épices)
- * 1 verre à liqueur d'Armagnac
- * 2 œufs
- * 50 g de sel
- * 2 cuillères à café d'épices (cardamome, macis, galanga...)

Bocal conseillé

Pour 6 terrines de 500g Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Hacher les viandes avec une grille à gros trous.
2. Incorporer les grains de poivre et tous les autres ingrédients, puis bien mélanger le tout (à la main c'est mieux).
3. Verser la recette de pâté dans les terrines et bien tasser pour chasser l'air au maximum.
4. Placer les terrines dans le stérilisateur et les recouvrir largement d'eau puis procéder immédiatement au traitement thermique 3h à 100°C.
5. Laisser refroidir dans l'eau.

Pâté en conserve maison

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

3h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 500g de gorge de porc
- * 500g veau
- * 500g porc
- * 2 œufs
- * Echalotes

- * Ail
- * Persil
- * 2 cc de sel
- * 1 cc de poivre
- * Cognac

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 200 ou 350

Préparation

=====

1. Passer l'ensemble de la viande au hachoir, grille moyenne.
2. Mélanger bien et ajouter les œufs, les échalotes, l'ail et le persil émincé. Saler, poivrer, ajouter le Cognac.
3. Remplir les terrines Super ou Familia Wiss en tassant bien jusqu'à 2 cm du rebord et placer sur le dessus avant de fermer, une feuille de laurier.
4. Fermer les bocaux. Les placer dans le stérilisateur, couvrir d'eau et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 3 heures à 100°C.

Pêches au sirop

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

30 mn

Liste des ingrédients

=====

- * Pêches
- * 1 gousse de vanille
- * Eau
- * Sucre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.5L ou 1L

Préparation

=====

1. Pour obtenir une conserve de fruits, il convient de réaliser un sirop composé d'eau et de sucre qui sert de liquide de couverture. Nous vous indiquons ci-dessous les teneurs en sucre des sirops pour

- obtenir : Fruits au sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre - Fruits au sirop moyen : 1 litre d'eau + 400 g de sucre - Fruits au sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre.
2. Plonger les pêches 1 min dans de l'eau bouillante. Les rafraîchir et les égoutter.
 3. Peler les pêches, les couper en deux et retirer le noyau délicatement.
 4. Remplir vos bocaux Super et ajouter une gousse de vanille par bocal.
 5. Recouvrir d'un sirop bouillant jusqu'au trait de niveau ou jusqu'à 2 cm du rebord pour qu'il recouvre complètement les fruits.
 6. Procéder immédiatement au traitement thermique dans des bocaux Super pendant 30 minutes à 100°C avec le sirop léger, et 35 minutes à 100°C pour les autres sirops.

Petit pot tricolore

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 chou romanesco
 - * 8 carottes violettes
 - * 2 navets boule d'or
 - * 3 cl d'huile d'olive vierge extra
 - * 10 cl de vinaigre blanc d'alcool
 - * 1 pincée de gros sel
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

- =====
1. Laver et éplucher les carottes et les navets boule d'or. Diviser le chou en bouquets et le laver. Les mettre à tremper environ 5 minutes dans un bain d'eau additionnée de vinaigre blanc d'alcool.
 2. A l'aide d'un éminceur, tailler les carottes en fines rondelles régulières. Mettre à cuire les légumes séparément dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. La cuisson va durer environ 15 minutes. Pour la contrôler, utiliser la pointe d'un couteau quand la pointe s'enfonce facilement, le légume est cuit.
 3. En fin de cuisson, débarrasser les légumes dans une passoire et les rafraîchir sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Renouveler l'opération autant de fois que de variétés de légumes.
 4. Réaliser une purée de légumes à l'aide d'un presse purée, puis passer au tamis pour obtenir une texture bien lisse. Ajouter l'huile d'olive. Saler et poivrer.

5. Dans une terrine , superposer une couche de purée de navets boule d'or, une couche de purée de romanesco et une couche de purée de carottes violettes.

Fermer les terrines Super 125 et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

Pour faire déguster un petit pot à bébé, ouvrir le bocal et le faire réchauffer au micro-ondes.

Petit pot tricolore

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 min

Liste des ingrédients

- * 2 courgettes
- * 8 Carottes
- * 4 Panais
- * 3 cl huile d'olive
- * Vinaigre blanc d'alcool
- * Sel/poivre

Bocal conseillé

Terrines Super 125

Préparation

1. Laver et éplucher les courgettes, les carottes et les panais. Les mettre à tremper environ 5 minutes dans un bain d'eau additionnée de vinaigre blanc d'alcool.
2. A l'aide d'un éminceur, les tailler en fines rondelles régulières. Puis mettre à cuire les légumes séparément dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. La cuisson va durer environ 15 minutes. Pour la contrôler, piquer les légumes avec la pointe d'un couteau si la pointe s'enfonce facilement, le légume est cuit.
3. En fin de cuisson, débarrasser les légumes dans une passoire et les rafraichir sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Renouveler l'opération autant de fois que de variétés de légumes.
4. Réaliser une purée à l'aide d'un presse-purée, puis passer au tamis pour obtenir une texture bien lisse. Ajouter l'huile d'olive. Saler et poivrer
5. Dans une Terrine Super, superposer une couche de purée de carottes, une couche de purée de panais et une couche de purée de courgettes. Fermer la terrine et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

Petit salé aux lentilles en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 1,5 kg de petit salé : poitrine de porc ou travers
- * 1,5 kg de petit salé : palette
- * 1 kg de petit salé : poitrine fumée
- * 2 kg de lentilles vertes
- * 5 carottes
- * 3 gros oignons
- * 1 bouquet garni
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Super

Préparation

1. Dessaler la viande dans de l'eau froide en changeant l'eau 1 ou 2 fois. Au bout de 3 heures, l'égoutter, la mettre dans un faitout, couvrir d'eau et commencer la cuisson du petit salé en laissant mijoter à petit bouillon durant 2 heures.
2. Pendant ce temps, éplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en rondelles puis hacher les oignons.
3. Retirer et réserver la viande, conserver le bouillon.
4. Dans un faitout faire revenir les oignons et les carottes dans un fond d'huile puis ajouter les lentilles vertes et couvrir du bouillon de cuisson du petit salé (si besoin rajouter de l'eau : les lentilles se cuisent dans 3 fois leur volume d'eau), ajouter le bouquet garni et laisser mijoter à petit bouillon 20 minutes.
5. Pendant ce temps découper les morceaux pour faire : 11 morceaux de palette, 11 morceaux de poitrine, 11 morceaux de poitrine fumée.
6. Mettre dans chaque bocal Super 1 L, 2 louches de lentilles égouttées au fond puis un morceau de chaque viande et rajouter 2 louches de lentilles égouttées. Enfin couvrir avec le jus de cuisson des lentilles jusqu'au 2 cm du bouchant.
7. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique de vos lentilles au petit salé, 1h30 à 100°C.

Petits oignons au vinaigre rose

Avec cette recette, même de petits oignons blancs peuvent voir la vie en rose ! Choisissez-les en grelots, tout ronds, tout croquants. Cette version originale de pickles pourra relever une multitude de vos plats.

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

6 mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg de petits oignons blancs
- * 125 g de sel marin
- * 5 grains de coriandre
- * 5 grains de poivre
- * 1 branche d'estragon ou d'aneth
- * 1 cuil. à café de sucre en poudre
- * 80 cl de vinaigre de vin blanc
- * 20 cl de vinaigre de vin rouge

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Mettre dans un saladier 1 kg de petits oignons blancs épluchés. Faire dissoudre 125 g de sel marin dans 1 litre d'eau. Verser l'eau salée sur les oignons et laisser reposer 24 h.
2. égoutter puis sécher soigneusement les petits oignons avec du papier absorbant.
3. Les disposer dans les bocaux en répartissant 5 grains de coriandre et 5 grains de poivre, 1 branche d'estragon ou d'aneth et 1 cuillerée à café de sucre en poudre.
4. Mélanger 80 cl de vinaigre de vin blanc avec 20 cl de vinaigre de vin rouge et remplir les bocaux de cette préparation jusqu'à 2 cm du rebord en couvrant bien les oignons. Les fermer hermétiquement.
5. Laisser reposer 4 semaines avant de consommer.

Les petits oignons au vinaigre rose se conservent 6 mois.

Petits pois au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h 15

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

* Petits pois

* Sel

* Sucre en poudre (facultatif)

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

=====

1. La bonne conservation des légumes est extrêmement importante ici, car les conserves de pois exigent fraîcheur et rapidité des opérations. Choisir donc des produits frais et ne pas utiliser de pois cueillis la veille.
2. Les écosser, les blanchir à l'eau bouillante 3 à 5 minutes puis les plonger immédiatement dans l'eau fraîche.
3. Les mettre dans les bocaux et les couvrir avec une saumure bouillante salée à 20 g par litre, jusqu'à 2 cm du rebord. Rajouter une ou plusieurs cuillerées à café de sucre selon votre goût.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1 heure 15 à 100°C. Vos petits pois au naturel en conserve sont prêts.

Philtre d'amour

Temps de préparation

45 min

Liste des ingrédients

=====

* 35 gr de pétales de rose très parfumés â¹₃₂£

* 130 gr de sucre blond

* 180 ml d'eau

* 350 gr fraises

* Rhum Blanc Agricole 40°

Préparation

1. Mettre les pétales de rose, le sucre blond et l'eau dans une casserole.
2. Porter à petite ébullition 10 min puis laisser infuser 10 min, feu éteint. Laisser refroidir.
3. Rincer les fraises et les couper en 4. Saupoudrer de sucre blond puis mélanger.
4. Laisser macérer à température ambiante 1/4 d'heure.
5. Dans un bocal Super 1L, mélanger 265 ml de sirop de rose avec les pétales infusés et les fraises au sucre macérées.
6. Ajouter 3 ou 4 cuillères à soupe du jus des fraises, puis compléter avec le Rhum Blanc Agricole 40° jusqu'en haut du bocal.
7. Entreposer dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière et patienter pendant 6 mois à 1 an avant de consommer.

Pickles de carottes à la marocaine

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 minutes

Liste des ingrédients

- * 300 g de carottes
- * 1 échalote rose
- * 1 cuillère à café de chaque épice : poivre noir en grains, graines de moutarde jaune et noire, graines de coriandre
- * 60 cl d'eau non chlorée
- * 18 g de sel

Bocal conseillé

1 bocal Super 1L

Préparation

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
2. Préparer la saumure en mélangeant 60 cl d'eau non chlorée et 18 g de gros sel gris de mer, jusqu'à dissolution du sel. (Soit 3% de sel par rapport à l'eau)
3. Tailler les carottes en bâtonnets. éplucher et émincer l'échalote.
4. Remplir le bocal, intercaler les épices. Recouvrir de saumure.
5. Garder à température ambiante pendant 1 semaine pour démarrer la fermentation. Entreposer ensuite idéalement vers 15°C. A consommer à partir de 2 semaines.

NB : Si votre eau est chlorée, il faut la laisser reposer dans une carafe ouverte pendant 1 heure ou 2 pour évaporer le chlore.

Pickles de radis et chou-rave

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 minutes

Liste des ingrédients

- * 1 botte de radis roses
- * 1 gros chou-rave
- * 1 échalote rose
- * 1 cuillère à café de chaque épice : poivre noir en grains, graines de moutarde jaune et noire, graines de coriandre
- * 60cl d'eau non chlorée
- 18g de sel

Bocal conseillé

1 bocal Super 1L

Préparation

1. Avant de commencer, nous vous invitons à consulter notre rubrique mode d'emploi afin de tout savoir sur le processus de fermentation !
2. Préparer la saumure en mélangeant 60 cl d'eau non chlorée et 18 g de gros sel gris de mer, jusqu'à dissolution du sel. (Soit 30 % de sel par rapport à l'eau)
3. Tailler le chou-rave pelé en cubes ou en bâtonnets. Laisser les radis entiers. Vous pouvez laisser 1 ou 2 cm de fanes. éplucher et émincer l'échalote.
4. Remplir le bocal en intercalant les épices.
5. Recouvrir de saumure.
6. Fermer hermétiquement et garder à température ambiante pendant 1 semaine pour démarrer la fermentation. Entreposer ensuite idéalement vers 15°C. A consommer à partir de 2 semaines.

NB : Si votre eau est chlorée, il faut la laisser reposer dans une carafe ouverte pendant 1 heure ou 2 pour évaporer le chlore.

Pickles en bocal

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 250 g de gros sel gris
- * 1 poivron jaune
- * 1 poivron vert
- * 5 gousses d'ail émincées
- * 3 cc à café de graines
- * 1 chou-fleur
- * 1 oignon clouté de coriandre
- * 4 carottes
- * 1 concombre
- * 3 cc de poivre
- * 1 poivron rouge
- * 1 litre de vinaigre blanc
- * 3 cc de graine de moutarde en grain

Bocal conseillé

Bocal Super

Préparation

1. Mettre à bouillir 2 litres d'eau avec le sel gris, puis laisser refroidir à température ambiante.
 2. Laver, éplucher et tailler les légumes selon votre inspiration. Laisser la peau du concombre mais veiller à retirer les graines jugées indigestes.
 3. Une fois les légumes prêts, les maintenir immergés dans la saumure refroidie pendant 2h au frais.
 4. égoutter les légumes, les mettre en bocaux et les recouvrir du mélange vinaigre/épices.
 5. Fermer les bocaux et laisser macérer au minimum 45 jours avant de les servir en apéritif avec du chèvre frais ou en entrée, idéale avec une terrine de campagne
- !

Poireaux au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg 800 de poireaux
- * sel

Bocal conseillé

3 Bocaux Super

Préparation

1. Choisir des blancs de poireaux de même grosseur, les éplucher, les couper à longueur et les laver soigneusement à l'eau courante.
2. Faire une incision en croix à l'extrémité et blanchir les poireaux 5 minutes dans l'eau bouillante.
3. Refroidir à l'eau froide puis ranger dans les bocaux Super.
4. Couvrir avec une saumure bouillante salée à 20 grammes par litre jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique à 100°C, pendant 1h30 pour des bocaux 1L, 1h15 pour des bocaux 1/2L. Vos poireaux en conserve sont prêts.

Poires au sirop

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

25 min

Temps de traitement thermique

35 min

Liste des ingrédients

- * Petites poires tendres
- * Sucre en poudre
- * 1 citron

Bocal conseillé

Bocaux Super 0.5L ou 1L

Préparation

Pour obtenir des poires en conserve, il convient de réaliser un sirop composé d'eau et de sucre qui sert de liquide de couverture. Nous vous indiquons ci-dessous les teneurs en sucre des sirops pour obtenir :

- Fruits au sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre.
- Fruits au sirop moyen : 1 litre d'eau + 400 g de sucre.
- Fruits au sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre.

1. Préparer le sirop. Le porter à ébullition.
2. Peler les poires entières. Les plonger au fur et à mesure dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
3. Les égoutter et les ranger dans les bocaux puis couvrir avec le sirop jusqu'à 2 centimètres du rebord.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 35 minutes à 100°C. Vos poires au sirop sont prêtes !

Poivrons à l'huile

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
1h

Temps de conservation
1 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 2 kg de poivrons jaunes, rouges et verts
 - * 2 bottes de petits oignons frais
 - * 2 gousses d'ail
 - * Thym en branche
 - * Poivre en grains
 - * Huile d'olive

Bocal conseillé

=====

3 Bocaux Super 0,5 L

Préparation

- =====
1. Vous vous demandez comment peler les poivrons ? Pour les peler facilement, glisser les poivrons sous le grill du four jusqu'à ce que la peau « cloque ». Les peler, les ouvrir et retirer les graines de poivrons et les cloisons blanches. Les découper en lanières et les laisser sécher sur du papier absorbant.
 2. éplucher les oignons. Les faire pocher 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les sécher.
 3. éplucher et émincer l'ail.
 4. Remplir les bocaux avec Cette recette de poivrons en alternant les couches d'ingrédients.

5. Recouvrir largement d'huile d'olive, fermer, laisser mariner 15 jours au frais et consommer cette délicieuse entrée froide dans le mois.

N.B : cette préparation se garde un mois, toujours recouverte d'huile et au réfrigérateur.

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

=====

- * Pommes de terre grenaille, variété Charlotte

- * Sel

Bocal conseillé

=====

Bocal Super 1,5 l

Préparation

- =====
1. Brosser les pommes de terre pour retirer la peau et les laver.
 2. Les mettre en bocal de 1,5 l et les couvrir avec une saumure bouillante et salée à 20 g/litre.
 3. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°.

Porc au curry

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h20

Temps de traitement thermique

2h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

-
-
- * 500 g de filet de porc
 - * 20 g de curry en poudre
 - * 500 g de palette de porc
 - * 2 gousses d'ail pelé
 - * 2 oignons
 - * 1 bouquet garni
 - * huile d'olives
 - * ½ cuillère à café d'harissa
 - * 2 cuillères de farine
 - * 1 tomate coupée en morceaux
 - * 30 g de raisins secs
 - * sel, poivre
 - * 1 pomme pelée, évidée et coupée en fines lamelles

Bocal conseillé

2 Bocaux Super 0,75 L

Préparation

-
1. Dans un faitout, faire suer les oignons finement émincés dans un peu d'huile d'olives puis ajouter et faire revenir la viande de porc préalablement coupée en dés de 3 ou 4 cm durant 5 minutes.
 2. Saupoudrer de farine et mélanger puis recouvrir d'eau, ajouter le curry, les gousses d'ail, le bouquet garni, la tomate, la pomme, la harissa, les raisins secs. Saler, poivrer, mélanger et laisser mijoter pendant 50 minutes.
 3. Remplir les bocaux avec les morceaux de porc et compléter avec la sauce (retirer le bouquet garni) jusqu'à 2 cm du rebord.
 4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 2h à 100°C.

Pot au feu en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

2h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

-
-
- * 800 g de gîte de bœuf

- * 1 bon morceau de lard (cru)
- * Os à moelle
- * 5 carottes
- * 5 navets
- * 3 poireaux
- * 1/3 de cœur de chou
- * Aromates (thym,laurier)
- * 12 grains de poivre
- * Sel

Nombre de personnes

=====

4

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1L à 3L

Préparation

- =====
1. Pour réaliser un pot au feu facile, plonger les pièces de viande dans de l'eau froide salée. Amener doucement à ébullition et laisser cuire 45 min à petit feu.
 2. Pendant ce temps préparer les légumes. éplucher et couper les carottes et les navets en morceaux de taille moyenne. Couper les blancs de poireaux en 3 ou 4 selon leur taille. Enfin, couper le chou en 2.
 3. Une fois les 45 min passées, disposer la viande dans vos bocaux Super, répartir les légumes, ajouter les grains de poivre, le thym et le laurier.
 4. Couvrir avec le bouillon le plus chaud possible jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et réaliser immédiatement la stérilisation, pendant 120 min à 100°C. Vos bocaux de pot au feu maison sont prêts !

NB : Vous pouvez éviter la précuisson de la viande pour pot au feu ! Il faut répartir la préparation viande + légumes + aromates dans vos bocaux, couvrir d'un bouillon brûlant jusqu'à 2 cm du rebord et réaliser le traitement thermique pendant 3h à 100°C.

Poulet à la vanille

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

-
-
- * 2 escalopes de poulet
 - * 1 gousse de vanille bien charnue
 - * 20 cl. de crème semi épaisse
 - * 1 cube de bouillon de volaille
 - * 1 cuil. à café d'ail déshydraté
 - * 1 oignon
 - * sel
 - * 1 pincée de gingembre
 - * quelques herbes aromatiques
 - * 1 cuil. à café de sucre de canne
 - * ½ cuil. à café de curcuma

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. émincer les escalopes de poulet. égrainer 1/2 gousse de vanille et en badigeonner les escalopes.
2. Faire revenir l'oignon émincé dans un fond d'huile puis ajouter le poulet et saisir les escalopes sur toutes les faces.
3. Dans un bol, mélanger la crème semi-épaisse, la 1/2 gousse de vanille égrainée restante, l'ail, le gingembre, le sel, le bouillon de volaille émietté, la 1/2 cuil. à café de curcuma, le sucre de canne et les herbes aromatiques.
4. Remplir le bocal ou la terrine LPS en tassant si nécessaire pour réduire le vide au maximum puis couvrir avec la sauce jusqu'à 2cm du rebord.
5. Fermer puis procéder sans attendre au traitement thermique 90 min à 100°C. Au moment de le déguster, ajouter quelques cubes d'ananas et servir avec riz cuit au curcuma.

Poulet au vin jaune

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
1 h

Temps de traitement thermique
1 h 30

Liste des ingrédients

- * Cuisses et blancs d'un poulet
- * ½ litre de crème épaisse
- * 35 g de morilles séchées
- * 1 bouteille de vin jaune du jura

- * Beurre
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Réhydrater les morilles quelques heures avant de cuisiner.
 2. Fariner les morceaux de poulet, puis dans une cocotte les faire sauter sur chaque face dans un fond de beurre.
 3. Ajouter le vin, la crème fraîche, les morilles égouttées et laisser mijoter 20 minutes. Saler et poivrer.
 4. Remplir les bocaux Super jusqu'à 2 cm du bord. Les fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 90 minutes à 100°C.

Pour la petite histoire...L'élaboration du vin jaune est associée à la culture du Savagnin et aux abbesses de Château-Chalon dont l'abbaye fut fondée au VIIème siècle. On raconte que les plaisirs de la chair leur étant interdit, elles reportèrent leur amour sur le vin. Selon la légende, la découverte du vin jaune est attribuée au hasard et à un vigneron qui, ayant abandonné un vieux fût au fond de sa cave, aurait bien des années plus tard découvert la merveilleuse métamorphose de son vin.

Poulet coco-curry en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 10 cuisses (hauts + pilons)
 - * 1 kg d'oignons
 - * 1/2 litre de lait de coco
 - * 1/2 litre d'eau
 - * 2 cuillères à soupe de curry en poudre
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Faire revenir toutes les cuisses de poulet dans une grande cocotte avec peu d'huile.
2. Retirer le poulet de la cocotte et mettre les oignons à la place avec les épices, laisser dorer quelques minutes.
3. Remettre l'ensemble des morceaux de volaille. Couvrir de lait de coco et d'eau puis laisser cuire le poulet une heure à couvert.
4. Remplir les bocaux avec la viande d'abord, puis la sauce jusqu'à 2 cm du rebord. Procéder ensuite à la stérilisation des aliments, 1h30 à 100°C.

Poulet sauté d'Yvetot aux pommes

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

=====

- * 1 poulet de 1,500 kg
- * 5 pommes reinette grosses comme un œuf
- * ½ verre de Calvados
- * Sel, poivre
- * Beurre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Couper le poulet en morceaux. Eplucher les pommes, les couper en quatre, retirer les pépins et cloisons puis faire des tranches d'un centimètre d'épaisseur.
2. Dans une sauteuse, faire blondir chacun des morceaux dans un fond de beurre puis les réserver.
3. Remplir vos bocaux en alternant une couche de pommes, une couche de morceaux de poulet jusqu'à 2 cm du rebord. Saler et poivrer chaque couche. Ajouter le calvados.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 90 min à 100°C.

"Pour la petite histoire... Reinette est le nom de plusieurs dizaines de variétés de pommes. Ce nom de fruit a tellement été prodigué, que l'on pourrait dresser une liste d'au moins cent cinquante pommes. La Reinette est synonyme d'excellent, son nom dérive de Reginetta, diminutif de Regina, comme qui dirait la Reine des Pommes !"

Purée de brocolis au cumin en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- * 3 grosses pommes de terre à purée
- * 2 belles têtes de brocolis
- * 3 pincées de cumin
- * Sel, poivre du moulin

Bocal conseillé

Terrines Super

Préparation

1. Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau salée, en démarrant la cuisson dans l'eau froide.
2. Pendant ce temps, Ôter les feuilles vertes et les pieds des têtes de brocolis, les séparer en bouquets en éliminant juste les plus grosses tiges et les laver à l'eau vinaigrée, puis les rincer et les égoutter. Commencer la cuisson des brocolis à la vapeur jusqu'à ce que les tiges soient tendres à cœur.
3. Egoutter les pommes de terre et les réduire en purée avec les brocolis à la vapeur au moulin à légumes.
4. Ajouter le cumin, saler et poivrer votre recette de purée de brocolis au cumin en conserve.
5. Remplir les terrines Super avec cette purée de brocolis jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Purée de cabillaud à la tomate et au basilic

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- * 15 g de dos de cabillaud
- * 65 g de tomate vidée
- * 70 g de pommes de terre épluchées
- * En option : une feuille de basilic

Bocal conseillé

terraine Super 125

Préparation

1. Rincer la/les pommes de terre. Les éplucher et les couper en cubes. Peser 70 g.
2. Cuire les cubes de pomme de terre afin de pouvoir les écraser en purée. (Cuisson vapeur, micro-onde, etc.).
3. Couper le cabillaud en cubes, en veillant à bien retirer la peau et à ce qu'il n'y ait aucune arête.
4. Laver et monder la tomate (= retirer sa peau, par exemple en l'ébouillantant une minute). Retirer les pépins et la couper en cubes. Peser 65 g.
5. Cuire les cubes de cabillaud et de tomate avec une feuille de basilic (cuisson vapeur, micro-onde, etc.). Le cabillaud doit être totalement cuit et les cubes de tomate bien ramollis.
6. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la purée.
7. Mixer ou écraser finement les cubes de pomme de terre, de tomate et de cabillaud en veillant à bien retirer la feuille de basilic. Vous devez obtenir une purée lisse, homogène et peu dense. Si la texture vous paraît dense, ajouter du liquide de cuisson et mixer/écraser à nouveau.
8. Remplir la terraine jusqu'à 2 cm du bavant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.
9. Pour régaler bébé, il ne restera plus qu'à la faire réchauffer.

Purée de carotte en conserve

Cuisiner pour bébé n'est pas toujours chose aisée. Encore faut-il avoir le temps de préparer soi-même des menus variés pour une bonne alimentation de bébé. Il existe un classique indémodable pour faire des réserves, qui vous sauvera toujours, bien à l'abri dans son bocal : la purée de carotte !

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique
1h

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

- * 7 carottes
- * 1 grosse pomme de terre
- * 1/2 cuillerée de cumin (facultatif)
- * Sel et poivre (en toute petite quantité)

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 125

Préparation

=====

1. Laver et éplucher les carottes et la pomme de terre.
2. Les couper en morceaux.
3. Faire cuire les morceaux de carottes et pommes de terre en utilisant la technique de votre choix (à la vapeur, dans une cocotte-minute, au micro-onde).
4. Une fois cuits, les passer au mixeur, puis ajouter du sel, du poivre et du cumin.
5. Verser immédiatement la purée dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord, fermer les bocaux et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h à 100°C.

Stocker les petits pots dans vos placards. Avant de les servir pour le repas de bébé, ajouter un carré de fromage frais ou, si bébé est déjà un peu plus Âgé, vous pouvez mettre du citron.

Purée de chou-fleur et de carotte

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
15 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

=====

- * 70 g de chou-fleur
- * 80 g de carottes épluchées

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 125

Préparation

- =====
1. Rincer, peler et couper en cubes la/les carottes. Peser 80 g.
 2. Récupérer les sommités (=les extrémités) de chou-fleur. Les rincer et les couper en cubes. Peser 70 g.
 3. Cuire les cubes de chou-fleur et de carotte afin de pouvoir les écraser en purée (cuisson vapeur, micro-onde, etc.)
 4. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la purée.
 5. Mixer ou écraser finement les cubes de carotte et de chou-fleur avec environ 10 cuillères à soupe de liquide de cuisson. Vous devez obtenir une purée homogène avec des tous petits morceaux. Si la texture vous paraît dense, ajoutez du liquide de cuisson et mixer/écraser à nouveau.
 6. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Purée de courgette et œuf à la ciboulette

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 150 g de courgette épluchée
 - * 1 œuf
 - * 1/2 brin de ciboulette

Bocal conseillé

=====

Super 125

Préparation

- =====
1. Rincer, éplucher et couper en cubes la courgette. Peser 150 g.
 2. Ciseler la ciboulette.
 3. Cuire les cubes de courgette et la ciboulette afin de pouvoir les écraser facilement (cuisson vapeur, micro-onde, etc.).

4. A la fin de la cuisson, bien garder le liquide de cuisson, il va vous permettre d'ajuster la texture de la purée.
5. Faire cuire un œuf pour obtenir un œuf dur (par exemple, 10 minutes dans de l'eau bouillante) et l'écarter.
6. Mixer ou écraser finement 1/3 de l'œuf dur et les cubes de courgette. Vous devez obtenir une purée avec quelques petits morceaux d'environ 1 mm et la texture doit être homogène. Si la texture vous semble trop dense et les morceaux trop gros, ajouter un peu de liquide de cuisson et mixer/écraser.
7. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.

Purée de courgettes et émincé de poulet

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
35 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

- * 3 suprêmes de poulet fermier
- * 12 courgettes violon
- * 5 cl d'huile d'olive
- * ¼ botte de thym

Bocal conseillé

6 Terrines Super 125

Préparation

1. Rincer les courgettes dans un bac d'eau froide additionnée d'une pointe de vinaigre blanc puis tailler les légumes en petits cubes.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter un peu de sel et plonger les cubes de courgettes environ 5 minutes. En fin de cuisson, réserver l'eau de cuisson et refroidir les courgettes dans une passoire d'eau froide.
3. Mixer les courgettes en purée et les passer au tamis. Réserver au frais.
4. Mettre l'huile d'olive dans une poêle, puis colorer les suprêmes de poulet fermier. Ajouter le thym et couvrir avec l'eau de cuisson des courgettes. Laisser cuire les suprêmes à cœur puis les égoutter et les mixer finement.
5. Dans une Terrine Super 125, superposer les purées de courgettes et suprême de poulet fermier. Refermer la Terrine Super 125 et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

Purée de panais

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- * 100 g de pommes de terre épluchées
- * 50 g de panais épluché
- * En option : 1 pincée de curcuma

Bocal conseillé

Pour 1 Terrine Super 125

Préparation

1. Rincer la/les pommes de terre et le panais. Les éplucher et les couper en cubes. Peser 100 g de pomme de terre et 50 g de panais.
2. Cuire les cubes de pomme de terre et de panais afin de pouvoir les écraser en purée (cuisson vapeur, micro-onde, etc.)
3. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la purée.
4. Mixer ou écraser finement les cubes de pomme de terre et de panais avec une dizaine de cuillères à soupe de liquide de cuisson. Vous devez obtenir une purée lisse et plutôt liquide.
5. Assaisonner d'une toute petite pincée de curcuma (si vous avez opté pour cette option) et mixer/écraser à nouveau.
6. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.
7. Pour régaler bébé, il ne restera plus qu'à la faire réchauffer.

Purée de patates douces à la cannelle

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de patates douces
- * 25 cl de crème fraîche liquide
- * 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- * 1 bâton de cannelle
- * 1 feuille de laurier

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

=====

1. Faire chauffer la crème liquide dans une petite casserole avec les étoiles de badiane et le bâton de cannelle puis retirer du feu, couvrir et laisser infuser 30 minutes.
2. Peler les patates douces, les couper en gros cubes et les mettre à cuire 10 à 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante avec la feuille de laurier, jusqu'à ce que les morceaux soient tendres.
3. Puis égoutter, retirer le laurier, remettre les patates douces dans la casserole encore chaude et les écraser au presse-purée.
4. Mélanger la purée sur feu doux avec la crème liquide infusée, saler légèrement, et poivrer.
5. Remplir les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du bord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Astuces : Faire cuire les patates douces à l'eau, les écraser et les mélanger avec la crème liquide chaude en ajoutant 1 pincée de gingembre en poudre, 3 pincées de curry ou de curcuma, 3 pincée de cannelle et 2 pincées de badiane (anis étoilé) en poudre. Pour faire déguster un petit pot à bébé, ouvrir le bocal et le réchauffer au micro-ondes. Contrôler la température avant de donner une cuillère à votre enfant.

Purée de patates douces

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
15 min

Temps de traitement thermique
45 min

Liste des ingrédients

=====

* 150 g de patate douce épluchée

* En option : 1 pincée de cumin

Bocal conseillé

=====

Pour 1 terrine Super 125

Préparation

=====

1. Rincer la patate douce. L'éplucher et la couper en cubes. Peser 150 g.
2. Cuire les cubes de patate douce afin de pouvoir les écraser en purée (cuisson vapeur, micro-onde, etc.).
3. A la fin de la cuisson, bien garder le jus de cuisson. Il va vous permettre d'ajuster la texture de la purée.
4. Mixer ou écraser finement les cubes de patate douce avec une dizaine de cuillères à soupe de liquide de cuisson. Vous devez obtenir une purée lisse et plutôt liquide.
5. Assaisonner d'une toute petite pincée de cumin (si vous avez opté pour cette option) et mixer/écraser à nouveau.
6. Remplir la terrine jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 45 minutes à 100°C.
7. Pour régaler bébé, il ne restera plus qu'à la faire réchauffer.

Purée de Potiron en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

* 200 g de potiron

* 1 carotte moyenne

* 1 pomme de terre moyenne

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

=====

1. Nettoyer les légumes.

2. Réaliser une purée après avoir fait cuire les légumes au micro-ondes, 15 minutes à 750 Watts. Utiliser un mixeur ou un presse-purée afin d'obtenir une purée bien homogène. Ajouter une cuillère à soupe d'eau légèrement salé si l'ensemble vous paraît trop compact.

3. Remplir vos bocaux ou terrines jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C dans un autocuiseur.

Purée Lentilles/Carottes

Vertes ou corail, les lentilles se dégustent aussi en purée. Différente et ultra facile, Cette recette se tente obligatoirement ! Si en plus, elle est de saison, ce serait bien dommage de ne pas la réaliser.

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * Carottes

- * Lentilles

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

=====

1. Nettoyer soigneusement les carottes et les couper en morceaux.

2. Faire cuire les morceaux de carottes et les lentilles en utilisant la technique de votre choix. Une fois cuits, les passer au mixeur. Ajouter une petite pointe de sel, si nécessaire.

3. Remplir les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

* 5 grosses pommes de terre

* 1 brocoli

* 1/2 cuillerée à café de muscade

* Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrine Super 125

Préparation

=====

1. Eplucher les pommes de terre et laver les brocolis.

2. Couper les légumes en morceaux.

3. Les faire cuire en utilisant la technique de votre choix (à la vapeur, dans une cocotte-minute, au micro-onde).

4. Passer le tout au mixeur avec la muscade, le sel et le poivre.

5. Remplir immédiatement les terrines jusqu'à 2 cm du bord, fermer et procéder à la stérilisation (traitement thermique) pendant 45 minutes à 100°C.

Stocker les petits pots dans vos placards et ne pas oublier de faire une étiquette pour vous souvenir du contenu du bocal avant de le ranger et dater la recette. Avant de faire déguster un petit pot à votre bébé, ouvrez le bocal et faites-le réchauffer au micro-onde. Vous pouvez ajouter un peu de lait ou une noisette de beurre.

Purée pommes de terre/betteraves

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

49 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

=====

* 4 pommes de terre
* 1 betterave cuite

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 125

Préparation

=====

1. Nettoyer, peler, couper en dés et faire cuire les pommes de terre une quinzaine de minutes au micro-ondes à 750 Watts. Pendant ce temps, peler et couper en dés la betterave.
2. Réaliser à l'aide d'un mixeur une purée bien homogène et rose avec les betteraves et les pommes de terre.
3. Remplir les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C dans un autocuiseur.

Ratatouille en conserve

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
1h30

Temps de traitement thermique
75 min

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

=====

* 1 kg d'aubergines
* 1 kg de courgettes
* 1 kg de tomates
* 1 gros oignon
* 1 gousse d'ail
* 300 g de poivrons
* Sel
* Poivre

* Huile d'olive

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5L ou 1L

Préparation

- =====
1. Pour Une recette de ratatouille facile, commencer par laver les aubergines (Ôter les pépins si elles sont grosses), fendre les poivrons et retirer graines et parties blanches.
 2. Eplucher les autres ingrédients de la ratatouille : les courgettes, l'oignon, l'ail, les tomates. Peler et épépiner les tomates.
 3. Couper les légumes en dés plus ou moins gros selon votre goût.
 4. Dans une grande marmite, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile puis attaquer la cuisson des aubergines, 10 minutes.
 5. Ajouter les poivrons, laisser cuire encore 10 minutes, ajouter enfin l'ail, les courgettes et les tomates.
 6. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes sans couvrir.
 7. Remplir immédiatement les bocaux avec la préparation chaude. Couvrir les légumes avec un filet d'huile d'olive jusqu'à 2 cm du rebord.
 8. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 75 min à 100°C. Votre ratatouille maison en conserve est terminée.

Rhum ananas victoria - vanille bourbon

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

=====

1 ananas Victoria de la Réunion bien mûr
1 gousse de vanille Bourbon de Madagascar
100 g de sucre blond
1L de rhum blanc agricole 40°

Préparation

- =====
1. Découper la chair de l'ananas en cubes. Fendre la gousse de vanille en deux et en extraire les grains
(conserver la gousse fendue qui pourra être ajouté à la fin dans le bocal).
 2. Dans une boîte hermétique, mettre l'ananas, les grains de vanille et les 100g de sucre blond.
Laisser macérer 48h au frigo.
 3. Verser la préparation dans un bocal Super de 2L. Ajouter le litre de rhum blanc agricole 40°.

4. Entreposer dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière et patienter pendant 6 mois à 1 an avant de consommer.

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
15 min

Liste des ingrédients

-
- * 1 L de rhum
 - * 12 figues fraîches
 - * Grains de raisin blanc
 - * 2 gousses de vanille
 - * Sirop de canne

Bocal conseillé

Bocaux Super 1,5L

Préparation

-
1. Couper les figues fraîches en 4.
 2. Couper les grains de raisin en 2.
 3. Fendre les gousses de vanille en 2.
 4. Remplir les bocaux avec les figues, les grains de raisin, les gousses de vanille, puis le rhum.
 5. Ajouter le sirop de canne dont vous ajustez la quantité selon votre goût.
 6. Entreposer dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière et patienter pendant 4 mois avant de consommer.

Rhum banane flambée - café

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
30 min

Liste des ingrédients

-
- * 50 gr de sucre blanc
 - * 50 gr de sucre complet Costa Rica Bio

- * 1/2 citron jaune
- * 3 bananes
- * 2 gousses de vanille de Papouasie
- * 5 gr de grains de café arabica torréfiés (aux notes fruitées & légèrement épicées)
- * 4 cl de sirop de canne
- * Rhum Blanc Agricole 50°

Préparation

1. Mettre dans une poêle le sucre blanc, le sucre complet, le jus du 1/2 citron jaune, 2 gousses de vanille de Papouasie fendue et leurs grains et 5 gr de café. Chauffer à petit feu avec une légère ébullition.
2. Quand le caramel commence à légèrement se former y déposer les bananes coupées en deux dans la longueur. Les laisser cuire et caraméliser des deux côtés.
3. Rajouter 6 à 7cl de rhum. Laisser un peu chauffer et faire flamber.
4. A extinction des flammes verser le tout dans un bocal Super 1L. Laisser tiédir.
5. Ajouter le sirop de canne, puis compléter avec le Rhum Blanc Agricole 50° jusqu'en haut du bocal. Fermer le bocal et mélanger.
6. Entreposer dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière et patienter pendant 6 mois à 1 an avant de consommer.

Rillettes de canard

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

5 h environ

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * Maigre de canard et panne de porc en quantités égales
- * Aromates (thym, laurier, clous de girofle)
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss de 200 ou 350

Préparation

1. Commencer Cette recette de canard en découpant le maigre de canard en fines lanières.
2. Casser les panes en morceaux en retirant le plus possible de graisse.
3. Démarrer la cuisson à la cocotte et cuire à basse température avec un fond d'eau, y faire fondre la panne puis ajouter le maigre de canard, les aromates, le sel et le poivre. Laisser cuire pendant 4 à 5 heures en mélangeant souvent. Les fibres doivent se séparer entre elles.
4. Retirer thym, laurier, clous de girofle de cette terrine maison.
5. écraser la préparation pour obtenir une pâte homogène et remplir vos terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement à la stérilisation (traitement thermique) pendant 1h30 à 100°C.

Rillettes de maquereaux

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1 h

Temps de traitement thermique

1 h

Liste des ingrédients

-
- * 1 litre de court
 - * bouillon
 - * 1/2 litre de vin blanc sec
 - * 400 g de maquereau
 - * 100 g de crème fraîche épaisse
 - * 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
 - * 1 cuillère à soupe de câpres
 - * 3 cornichons
 - * sel
 - * poivre

Bocal conseillé

2 Bocaux Super

Préparation

-
1. Faire un bouillon avec le vin blanc et y cuire les maquereaux étêtés et évidés pendant 30 min. Les laisser refroidir puis les égoutter. Ensuite, Ôter soigneusement les arêtes et émietter la chair.
 2. Dans un saladier, mélanger la crème et la moutarde, incorporer les câpres et les cornichons après les avoir mixés. Ajouter le sel et le poivre puis mélanger la préparation aux miettes de maquereau.
 3. Une fois que le mélange est homogène, remplir les bocaux avec Cette recette de maquereau au vin blanc jusqu'à 2cm du bord. Procéder sans attendre au traitement thermique pendant 60 minutes à 100°C.

NB : vous pouvez également ne pas tout mettre en bocaux pour déguster fraîche Cette recette de maquereaux avec un filet de citron, c'est délicieux !

Rillettes de Sardines

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
10 mn

Temps de traitement thermique
1h30

Liste des ingrédients

- =====
- * 3 boîtes de sardines
 - * 1 à 2 cuillerées à soupe de câpres
 - * 1 citron
 - * 80g de beurre
 - * Poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 200ou 350

Préparation

- =====
1. Ouvrir les boîtes, égoutter les petits poissons et les disposer dans un bol pour mixeur.
 2. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile des boîtes de sardines, 80g de beurre, 1 à 2 cuillerées à soupe de câpres selon les goûts, le jus du citron, du poivre puis mixer finement.
 3. Quand la p te est onctueuse, ajouter la préparation dans vos terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord en tassant bien pour éviter de créer des poches d'air, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Rillettes de saumon à l'aneth

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 180g de pavé de saumon
- * 1 cube de bouillon de légume
- * 80g de beurre
- * Aneth
- * Jus de 1 citron
- * Sel
- * Poivre

Bocal conseillé

3 terrines Super 350

Préparation

1. Sortir le beurre du frigidaire pour qu'il ramollisse à température ambiante le temps de la préparation du saumon.
2. Chauffer une casserole d'eau avec le bouillon cube. Quand l'eau bout, ajouter les pavés de saumon et les faire cuire pendant 7 min à feu moyen. Retirer les pavés. Les égoutter minutieusement.
3. écraser les pavés de saumon à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre petit à petit tout en continuant à écraser pour obtenir une texture homogène.
4. Ajouter l'aneth, le jus de citron, le sel et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Remplir les terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Rillettes de saumon

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- * 1 saumon frais de 700 grammes environ (ou des pavés)

- * 200 grammes de saumon fumé
- * 200 grammes de beurre
- * 2 œufs
- * 1 carotte
- * 1 oignon
- * 1 clou de girofle
- * Thym
- * Sel/poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss de
200 ou 350

Préparation

- =====
1. Faire bouillir une quinzaine de minutes 2 litres d'eau avec la carotte coupée en rondelles, l'oignon émincé, le clou de girofle, le thym. Saler et poivrer selon votre goût.
 2. Baisser le feu et introduire le saumon que vous aurez préalablement lavé, vidé, et dont vous aurez coupé la tête et la queue.
 3. Laisser le saumon dans l'eau frémissante 15 minutes. Si vous utilisez des pavés, 7 minutes suffiront.
 4. Retirer du feu et laisser refroidir. Pendant ce temps, couper le saumon fumé en petits dés de 2 à 3 mm. Lorsque le court-bouillon est froid, égoutter le saumon et retirer les filets.
 5. écraser la chair à la fourchette en y incorporant peu à peu le beurre, les jaunes d'œufs et les dés de saumon fumé.
 6. Remplir les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Rillettes du Mans

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
1h30

Temps de traitement thermique
9h

Liste des ingrédients

- =====
- * 1 kg de poitrine de porc
 - * 500 g d'échine de porc
 - * 500 g de palette de porc
 - * 300 g de gras de bardière
 - * 250 g de panne de porc

- * 50 g de gros sel
- * Poivre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Demander à son boucher d'enlever la couenne et les os de la viande. Couper le maigre en cubes de la grosseur d'une noix. Retirer les nerfs. Couper le gras de bardi re en petits d s, puis la panne en lardons.
2. Mettre un verre d'eau au fond d'un faitout. A ébullition, faire fondre la panne pendant 5 minutes. Ajouter la poitrine de porc et l'échine de porc, laisser rissoler pendant 10 minutes en remuant avec une spatule.
3. Ajouter la palette et faire rissoler pendant 10 minutes en remuant. Ajouter le gras de bardi re, faire fondre jusqu'à ébullition.
4. Après 60 minutes, lorsque le jus et la graisse recouvrent l'ensemble, saler et poivrer. Couvrir le faitout, laisser émettre un petit bouillonnement. Laisser mijoter 6 heures environ.
5. Retirer du feu, les fibres doivent maintenant se séparer.  craser la préparation pour obtenir une  te homogène.
6. Remplir les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du bord. Les fermer et procéder sans attendre au traitement thermique 2h à 100 C. "Pour la petite histoire de ce plat typique...Avant d' lire domicile au Mans au cœur de la Sarthe, grâce à Albert L'huissier, la rillette connut les douceurs de l'Indre et Loire. Cette recette de cuisine traditionnelle est longtemps rest e une préparation domestique réalisée pendant l'abattage des porcs. Il faut attendre 1865 pour que ce produit du terroir commence à être commercialisé par des charcutiers. Rabelais, puis plus tard Balzac, lui firent l'honneur d'évoquer ses origines dans leurs écrits."

Rôti de porc en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

10 mn

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

- * 1 kg de rôti de porc
- * 1 feuille de laurier
- * 1 bouquet de thym
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss de 750 à 1500

Préparation

=====

1. Préparer à votre convenance le rôti (comme pour consommer un rôti de la même importance). Saler, poivrer et ajouter le thym et le laurier.
2. L'introduire dans une terrine Super ou Familia Wiss adaptée à sa taille pour qu'il y ait le moins d'air possible, jusqu'à 2 cm du rebord. N'ajouter aucun liquide.
3. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 3 heures à 100°C.

Rôti de veau au romarin

Dans Cette recette, le veau fleure bon le sud-est. Vous allez adorer l'alliance subtile sucrée/salée du miel et de la moutarde et la note douce et parfumée du romarin. Vous pouvez servir votre veau avec des pommes de terre, des carottes ou tout autre légume du soleil. Il ne manquera plus que les cigales.

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de rôti de veau
- * 3 càs de miel
- * 1 càs d'huile d'olive
- * 6 gousses d'ail
- * Beurre
- * Romarin
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 750 à 1000

Préparation

=====

1. Faire fondre le beurre dans un faitout, ajouter l'huile d'olive et faire dorer le rôti de chaque côté.
2. Une fois le rôti doré, y piquer l'ail, saler, poivrer et ajouter le romarin.
3. Retirer du feu et badigeonner le rôti du mélange moutarde-miel.

4. Introduire le rôti dans une Terrine Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du bord (sans ajouter de liquide). Procéder immédiatement au traitement thermique, 3h à 100°C.

Salade de pommes de terre aux harengs en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
1 h

Liste des ingrédients

- * 500 g de harengs fumés
- * 6 pommes de terre
- * 15 cornichons
- * 2 oignons blancs
- * Huile d'olive

Bocal conseillé

Terrines Super 350 ou 500

Préparation

1. Laver les pommes de terre sans les peler. Les couper en rondelles épaisses.
2. Couper les filets de harengs en morceaux et les cornichons en rondelles, peler et couper les oignons en morceaux.
3. Mettre les harengs, les cornichons, les oignons, les pommes de terre dans le bocal jusqu'à 2cm du rebord, bien tasser puis couvrir d'huile d'olive.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.

Sauce barbecue en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
60 min

Liste des ingrédients

- * 1 kg de tomates mûres et fermes
- * 2 pommes reinettes
- * 2 carottes
- * 2 poivrons rouges
- * 2 oignons
- * 2 gousses d'ail
- * 3 verres de vinaigre de vin rouge
- * 2 feuilles de laurier
- * 1 b ton de cannelle
- * 100 g de sucre
- * Huile d'olive
- * Sel et poivre du moulin

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Peler les tomates et les couper en 4. Peler les carottes et les couper en rondelles. éplucher les poivrons et les couper en petits dés. éplucher les oignons et les hacher. Enlever la pellicule des gousses d'ail puis les écraser. éplucher les pommes, retirer le trognon et les pépins puis les couper en dés.
2. Faire revenir l'oignon, l'ail, les carottes et les dés de poivron rouge pendant 15 min dans un fond d'huile d'olive. Ajouter ensuite les pommes et les tomates et laisser cuire à nouveau 10 min. Enfin ajouter les aromates, le vinaigre, le sucre et laisser mijoter à feu doux encore quelques minutes.
3. Retirer le b ton de cannelle et les feuilles de laurier. Passer le tout au mixeur. Si la sauce barbecue est trop épaisse, rajouter un peu d'eau.
4. Ouvrir un bocal en verre et le remplir immédiatement jusqu'à 2cm du rebord, puis procéder sans attendre au traitement thermique 60 min à 100°C.

Sauce bolognaise en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

- * 250 g de viande hachée à 5% de matières grasses
- * 2 kg de tomates
- * 2 carottes
- * 2 gros oignons
- * 3 feuilles de laurier
- * 5 clous de girofle
- * 3 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- * 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.5l ou 1l

Préparation

- =====
1. Eplucher les oignons et les couper en tranches fines. Peler les carottes et les couper en petits dés. Puis, laver les tomates et les couper en morceaux.
 2. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire revenir les oignons et les carottes.
 3. Quand les oignons ont fondu, faire revenir la viande hachée.
 4. Quand elle est cuite, ajouter les tomates et les aromates. Saler et poivrer.
 5. Laisser mijoter à feu moyen pour faire un peu réduire la sauce bolognaise.
 6. Mettre en bocal immédiatement, fermer le couvercle et procéder à la stérilisation (traitement thermique) 1h à 100°C.

Sauce ketchup en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1 h

Liste des ingrédients

- =====
- * 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - * 4 oignons
 - * 1.5 kg de tomates
 - * 4 gousses d'ail
 - * 150 ml de vinaigre
 - * 150g de cassonade
 - * 4 cuillères à café de moutarde de Dijon
 - * ½ cuillère à café de 4 épices
 - * ½ cuillère à café de cumin

* 2 clous de girofle

* Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.5L

Préparation

=====

1. Ôter la peau des oignons et les couper en dés. Laver, épépiner les tomates fraîches puis les couper en morceaux grossiers. éplucher les gousses d'ail et les couper en morceaux.
2. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter les oignons et les faire revenir à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Ajouter le reste des ingrédients, couvrir et laisser frémir pendant 1/2 heure, puis passer le tout au mixeur.
3. Tamiser si besoin et remettre la sauce ketchup à chauffer pendant 45 minutes supplémentaires à feu doux, le temps d'obtenir une préparation à la consistance épaisse.
4. Pendant ce temps, laver les bocaux à l'eau très chaude, les laisser sécher à l'air libre et ébouillanter les rondelles en caoutchouc.
5. Répartir la sauce épaisse dans les terrines Super jusqu'à 2 cm du rebord.
6. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1 h à 100°.

Sauce tomate maison en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

* 2,5 kg de tomates bien mûres

* 2 oignons

* 2 ou 3 gousses d'ail

* 1 feuille de laurier

* 1 petit bouquet de thym

* 1 bouquet de persil

* Feuilles de basilic ou d'estragon

* 1 cuil. à café de sucre selon les goûts

* Quatre épices

* 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

* Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5L

Préparation

=====

1. Commencer cette sauce tomate maison en conserve en rinçant les tomates. Puis épépiner et monder les tomates (enlever la peau).
2. Tailler les tomates en dés.
3. Emincer l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive dans une sauteuse avec les gousses d'ail épluchées. Ajouter les morceaux de tomates pelées, les herbes aromatiques, du quatre-épices, le sucre. Saler et poivrer. Faire cuire doucement pendant une trentaine de minutes.
4. Réduire en purée en passant le tout au mixer.
5. Terminer Cette recette de sauce tomates en remplissant les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord, bien fermer, puis procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 min à 100°C.

Sauce tomates-basilic en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

- * 2,5 kg de tomates bien mûres
- * 2 oignons
- * 3 gousses d'ail
- * Mélange d'herbes aromatiques
- * 1 bouquet de basilic
- * 1 c. à café de sucre
- * Quatre épices
- * 1 c. à soupe d'huile d'olive
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Rincer, épépiner et enlever la peau des tomates. Les couper en dés ou en quartiers.
2. Faire revenir les oignons blancs ou les oignons rouges émincés à l'huile d'olive dans une sauteuse avec les gousses d'ail épluchées. Ajouter les morceaux de tomate, les feuilles de basilic frais

émincées, les herbes aromatiques, du quatre-épices, le sucre. Saler et poivrer. Faire cuire doucement pendant une trentaine de minutes.

3. Réduire en purée en passant le tout au mixer.

4. Remplir avec la sauce tomate au basilic les bocaux Super, jusqu'à 2cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement de conservation, 45 min à 100°C.

Sauté d'agneau aux légumes

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 1 kg d'épaule (ou de flanchet) en morceaux
- * 6 artichauts poivrades
- * 6 abricots secs
- * 6 gousses d'ail nouveau
- * 4 c. à soupe d'huile d'olive
- * le jus d'un citron
- * 1/2 citron non traité
- * 1/2 c. à café de graines de cumin
- * 4 branches de thym frais
- * 1 c. à café de piment

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Préparer les artichauts. Verser le jus de citron dans une jatte d'eau froide. Oter les feuilles dures des poivrades en les cassant à la base, puis couper le bout des autres pour ne garder que leur partie tendre. Ensuite trancher en deux chaque poivrade, enlever « le foin », s'il y en a. Lorsque les poivrades sont petits et jeunes, cette opération n'est pas nécessaire. Les plonger au fur et à mesure dans l'eau citronnée.

2. Laver et sécher le thym. Couper le 1/2 citron en petits morceaux.

3. Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire dorer les morceaux de viande avec les gousses d'ail. Ensuite, ajouter le 1/2 citron en morceaux, les abricots secs, le cumin, le piment, le sel et le poivre.

4. Verser un verre d'eau et y ajouter les artichauts et le bouquet de thym, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes.

5. Introduire la préparation (sans le bouquet de thym) dans les Bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 90 min à 100°C.

Soupe à la citrouille et à la citronnelle

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

30 min

Liste des ingrédients

- * 1 citrouille de taille moyenne : environ 2kg (avant de l'éplucher et d'ôter les graines)
- * 60 cl d'eau
- * 80 cl de lait de coco
- * 2 bâtons de citronnelle, coupés dans la longueur
- * Un morceau de 30G de gingembre frais
- * 1 échalote
- * 3 gousses d'ail
- * 5cl d'huile de tournesol
- * 1 bouquet de coriandre €¹⁶/₁₉ env. 30g
- * sel

Bocal conseillé

0,75 L

Préparation

1. épluchez et enlevez les graines de la citrouille, et coupez en petits dés.
2. Attachez les bâtons de citronnelle avec la ficelle de cuisine afin d'avoir 4 petits fagots.
3. épluchez et émincez les échalotes, l'ail et le gingembre, et faites rissoler dans une grande poêle pendant 2 minutes à feu moyen, sans aller jusqu'à faire dorer.
4. Ajoutez la citrouille, le lait de coco, l'eau et le sel, et amenez à ébullition.
5. Ajoutez la citronnelle et faites cuire pendant 40 minutes à feu doux avec un couvercle. Remuez de temps en temps.
6. Ôtez la citronnelle (mais gardez-la), ajoutez la coriandre émincée.
7. Versez la soupe dans les bocaux jusqu'à 2cm du rebord, ajoutez un bâton de citronnelle dans chaque bocal et procédez immédiatement au traitement thermique, 60 minutes à 100°C.

Ajoutez de la coriandre émincée fraîche, des petits oignons et des pignons de pin grillés au moment de servir.

Soupe au Pistou

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
40 mn

Temps de traitement thermique
45 mn

Liste des ingrédients

- * 400 g de haricots rouges frais à écosser rouges
- * 400 g de haricots blancs frais à écosser blancs
- * 300 g d'haricots verts
- * 3 pommes de terres
- * 3 courgettes
- * 2 tomates
- * 100 g de petits macaronis
- * Sel, poivre

Au moment de servir :

- * 1 œuf
- * 100 g de petits macaronis
- * 175 g de parmesan râpé
- * 6 gousses d'ail
- * 1 bouquet de basilic
- * Huile d'olive

Bocal conseillé

Bocaux Super 1 L

Préparation

1. Ecosser les haricots blancs et rouges. Effiler les haricots verts et les couper.
2. Nettoyer, gratter et découper en morceaux les courgettes. Eplucher les pommes de terre et les tailler en dés. Laver les tomates.
3. Mettre les haricots rouges et blancs, les haricots verts, les courgettes, les pommes de terre et les tomates entières dans l'autocuiseur puis couvrir d'eau froide. Saler, poivrer.
4. Fermer l'autocuiseur et le poser sur un feu vif. Dès que la soupape s'active, compter 15 minutes à feu moyen.
5. Remplir vos bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Au moment de consommer, chauffer votre soupe à feu doux et ajouter y les pestes dès qu'elle bouillonne. Les laisser cuire 5 à 7 minutes selon les indications mentionnées sur la boîte. Pendant ce temps rincer et effeuiller le basilic, éplucher les gousses d'ail puis mixer l'ensemble. Mettre ce mélange dans un bol, y ajouter le jaune d'œuf et verser 15 cl d'huile d'olive petit à petit en fouettant. Enfin, ajouter le fromage sans cesser de mélanger (mouiller d'un peu de soupe si nécessaire). Quand la préparation est homogène et juste avant de servir la verser dans la soupe et remuer. Penser à adapter la quantité de pestes, de pistou et de fromage en fonction du volume de soupe.

Soupe aux choux en conserve (Bréjaude)

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- * 250 g de lard frais avec la couenne
- * 1 Petit chou vert
- * 3 Carottes
- * 3 Navets
- * 6 Pommes de terre
- * 3 Poireaux
- * 200 g de haricots verts
- * Gros sel
- * Poivre noir

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Verser 3 litres d'eau dans une marmite et porter à ébullition. Pendant ce temps, inciser le morceau de lard en croisillons sans le découper. Puis le mettre dans la marmite et le laisser cuire tranquillement pendant 1 heure.
2. Préparer les légumes de cette soupe d'hiver. Parer le chou : retirer les grosses côtes et les feuilles extérieures, et le couper en quartiers. Peler, laver et couper en morceaux les carottes, les navets et les pommes de terre. Laver et tronçonner les poireaux. Equeuter et effiler les haricots verts.
3. Au bout d'une heure de cuisson, retirer le morceau de lard (l'eau a blanchi avec la fonte du lard) et l'écraser avec du gros sel. Remettre le tout, dont la couenne intacte, dans la marmite, pour

commencer la cuisson du chou. Mettre aussi les carottes, les navets et les poireaux. Poivrer et laisser cuire doucement pendant 30 minutes.

4. Ajouter enfin les pommes de terre et les haricots verts et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.

5. Remplir vos bocaux Super avec cette soupe aux légumes maison jusqu'à 2 cm du bord en répartissant les ingrédients. Fermer et procéder sans attendre au traitement thermique de votre soupe aux choux pendant 1h30 à 100°C.

Pour la petite histoire, la Bréjaude tient son nom du lard que l'on "brèje" (écrase) avec du gros sel à mi-cuisson, afin que toute la viande s'effiloche et qu'il ne reste plus que la couenne ou "bréjou", morceau de choix qui revenait ensuite traditionnellement au maître de maison ! Plus précisément originaire de la Haute-Vienne, la bréjaude serait - dit-on - la soupe d'hiver qui aurait inspiré la tradition du "chabrot" qui consiste à rincer le fond de son assiette avec une bonne giclée de vin rouge !

Soupe brocolis/courgettes en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

30 min

Liste des ingrédients

- * 500 g de brocolis
- * 500 g de courgettes
- * 2 échalotes
- * 2 carottes
- * 1 cube de bouillon de légumes
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Bocal Super

Préparation

1. Laver les brocolis et les détailler en petits bouquets. éplucher et couper les carottes en rondelles. Laver les courgettes et les couper en petits tronçons. Peler et émincer les échalotes.
2. Faire bouillir 1 litre d'eau dans une cocotte et y faire fondre le bouillon cube et les échalotes. Commencer la cuisson des brocolis, des carottes et des courgettes. Saler et poivrer.
3. Couvrir et laisser cuire à feu vif une trentaine de minutes.
4. Mixer.

5. Remplir les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 30 minutes à 100°C. Votre soupe de légumes en conserve est prête !

Au moment de servir, ajouter à Cette recette de courgette et de brocolis 1 cuillerée à soupe de persil haché, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, saler, poivrer et bien mélanger le tout.

Soupe céleri, lardons, pommes de terre

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
45 mn

Liste des ingrédients

- =====
- * 10 pommes de terre
 - * 4 carottes
 - * 1/2 céleri rave
 - * 1 poireau
 - * Des lardons fumés
 - * 1 fond de volaille
 - * 1 botte de cerfeuil
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Peler les pommes de terre et les couper en gros morceaux. Nettoyer et émincer le poireau, les carottes et le céleri rave. Hacher le cerfeuil.
 2. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, puis les égoutter.
 3. Dans une marmite, préparer 1 à 1.5 L de bouillon avec le fond de volaille, puis ajouter les pommes de terre, le poireau, les carottes, le céleri rave et le cerfeuil haché. Laisser mijoter une demi-heure environ.
 4. Lorsque les légumes sont attendris, mixer le tout et ajouter les lardons à la préparation. Remettre sur le feu et laisser encore cuire 5 min.
 5. Remplir sans attendre les bocaux Super avec la soupe jusqu'à 2 cm du bord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 45 min à 100°C.

Au moment de servir faites réchauffer votre préparation, salez et poivrez à votre convenance et ajoutez un peu de crème fraîche (1 cuillère à café par assiette).

Soupe de betteraves

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
20 mn

Temps de traitement thermique
30 mn

Liste des ingrédients

- * 400 g de betteraves crues
- * 100 g de pommes de terre
- * 1 yaourt velouté
- * 1 c. à soupe d'huile de noisette
- * crème fraîche liquide
- * ½ tablette de bouillon cube de légumes

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Préparer les légumes : peler les betteraves puis les couper en morceaux. Faire de même avec les pommes de terre.
2. Dans une casserole, mettre les betteraves et les pommes de terre. Verser 50 cl d'eau avec le bouillon cube. Porter à ébullition, puis laisser cuire 15 min.
3. Mixer finement la soupe de betterave. Puis incorporer le yaourt velouté ainsi que l'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Remettre la soupe à chauffer sans laisser bouillir.
5. Remplir les bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 30 minutes à 100°C. Servir bien chaud avec un peu de crème liquide.

Soupe de carottes en conserve

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
45 min

Temps de traitement thermique
1h

Temps de conservation
Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 1 kg de carottes
- * 200 ml de lait de coco
- * 1 échalote
- * 1 morceau de gingembre « 2cm »
- * Curcuma

Bocal conseillé

Bocaux Super 1.5L

Préparation

1. Laver, éplucher et tailler en rondelles les carottes. Peler et hacher l'échalote. Nettoyer et réduire en copeaux le gingembre.
2. Dans une grande cocotte, faire fondre l'échalote et le gingembre dans 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol durant 2 minutes à feu vif.
3. Ajouter les carottes et les faire dorer 3 minutes en remuant. Saler, poivrer, ajouter 2 cuillères à café de curcuma (c'est selon les goûts) puis verser 1 L d'eau et laisser mijoter à couvert environ 20 minutes (les carottes ne doivent plus être dures).
4. Ajouter le lait de coco et mixer avec un mixeur plongeant pour obtenir la texture qui vous convient. Si le velouté vous paraît trop épais, ajouter de l'eau. Laisser encore mijoter 5 minutes en remuant.
5. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1 heure à 100°C.

Soupe de céleri

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
1h

Liste des ingrédients

- * 1 boule de Céleri
- * 1,5 l de bouillon de volaille
- * 250g de mascarpone

* 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée

Nombre de personnes

=====

Plusieurs

Bocal conseillé

=====

Préparation

1. Préparer et porter à ébullition le bouillon de volaille.
2. Pendant ce temps, peler et couper le Céleri en dés.
3. Quand le bouillon boue, verser les dés de Céleri et laisser mijoter à petit bouillon une 15zaine de minutes.
4. Retirer et égoutter le Céleri, réserver le bouillon. Mixer le Céleri avec la mascarpone, une 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée et selon les goûts et la texture souhaitée ajouter du bouillon.
5. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1 h à 100°C.

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 2 courgettes
 - * 2 gousses d'ail
 - * 2 échalotes
 - * 50cl de bouillon de légumes
 - * 10 feuilles de menthe fraîche
 - * 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 - * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

1. Nettoyer et couper en petits dés les courgettes. éplucher puis émincer l'ail et les échalotes. Nettoyer la menthe.
2. Dans une casserole, faire fondre à petit feu l'ail et les échalotes avec l'huile d'olive puis ajouter les courgettes et 50 cl de bouillon de légumes. Laisser mijoter cette soupe à la courgette pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement. En fin de cuisson, ajouter la menthe.
3. Saler et poivrer. Mixer votre soupe jusqu'à obtenir une texture à votre convenance.
4. Remplir les Bocaux Super jusqu'à 2cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Soupe de courgettes et crème de gruyère

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

-
- * 6 courgettes
 - * 3 brins d'estragon
 - * 12 feuilles d'épinard
 - * 2 crèmes de gruyère (type Vache qui rit)
 - * Sel

Bocal conseillé

Pour 4 à 6 terrines Super 125

Préparation

-
1. Laver les courgettes, les éplucher en laissant un peu de peau et les couper en quatre.
 2. Rincer les épinards. Faire chauffer 60 cl d'eau dans une casserole. Lorsque l'eau bout, ajouter les courgettes, l'estragon et les épinards.
 3. Saler légèrement dès le retour de l'ébullition et laisser cuire environ 20 minutes.
 4. Ajouter ensuite la crème de gruyère et mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender, puis vérifier l'assaisonnement.
 5. Remplir sans attendre les terrines Super 125 jusqu'à 2 cm du rebord, puis procédez au traitement thermique pendant 1h à 100°C.

Soupe de fraises

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

10 min

Temps de traitement thermique

35 min

Liste des ingrédients

=====

Une vingtaine de fraises

Menthe

1 cuillère à café de jus de citron

Bocal conseillé

=====

1 terrine Super 350

Préparation

=====

1. Laver et équeuter les fraises.

2. Les mettre dans un mixeur avec la menthe et le jus de citron. Mixer finement. Pour un résultat bien lisse, passer le coulis au chinois.

3. Remplissez les terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 35min à 100°C.

Soupe de l'hiver en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

1h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

* 2 poireaux

- * 2 carottes
- * 4 navets
- * 4 pommes de terre
- * Les feuilles d'un chou vert (7 à 10 feuilles)
- * 1 gousse d'ail
- * 1 cube de bouillon de volaille
- * 50 g de beurre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1,5 L

Préparation

- =====
1. Emincer le blanc des poireaux en fines rondelles et couper en petits morceaux la partie verte. Peler les carottes, les navets et les pommes de terre puis les couper en petits dés. Emincer les feuilles du chou.
 2. Faire fondre le cube de bouillon dans 1 L d'eau bouillante.
 3. Pendant ce temps dans une cocotte, faire fondre le beurre puis y faire blondir les poireaux et la gousse d'ail préalablement pressée. Ajouter tous les légumes et verser le bouillon puis porter à ébullition. Laisser mijoter à petits bouillons 30 minutes.
 4. Remplir sans attendre votre bocal avec votre soupe de légumes jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1 heure à 100° C.

Soupe de légumes

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 2 poireaux
 - * 2 oignons
 - * 2 échalotes
 - * 6 carottes
 - * 6 pommes de terre
 - * 2 cuillerées à soupe d'huile
 - * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0.75 L

Préparation

- =====
1. Nettoyer, éplucher et couper en petits morceaux tous vos légumes.
 2. Faire revenir dans une poêle l'oignon et l'échalote coupés en petits morceaux, avec une cuillère à soupe d'huile.
 3. Mettre tous vos légumes à mijoter dans 1L d'eau pendant 20 min.
 4. Ajouter le mélange oignons/échalotes, puis mixer le tout.
 5. Mettre votre soupe de légumes dans vos bocaux Super. Les fermer et réaliser le traitement thermique pendant 1h à 100°C.

Conseil : Au moment de déguster votre soupe de légumes, il est possible de l'agrémenter de quelques aromates de votre choix comme du persil et du thym.

Soupe de lentilles en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

50 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 400 g de lentilles vertes du Puy
 - * 2 carottes
 - * 1 oignon
 - * 2 gousses d'ail
 - * 2 clous de girofle
 - * 1 bouquet garni
 - * 150 g de filet de saumon fumé
 - * 1 cube de bouillon de légumes
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 1L

Préparation

1. Peler l'oignon et le piquer avec des clous de girofle. éplucher et couper en rondelles les carottes. Peler et écraser la gousse d'ail.
2. Rincer les lentilles vertes du Puy. Les mettre dans une casserole avec l'oignon, les carottes, le cube de bouillon, l'ail et le bouquet garni. Ajouter 1 à 1,5L d'eau froide selon que vous préférez ou non une soupe épaisse. Porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire à feu doux 30 min.
3. Retirer l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Mettre de côté une louche de lentilles.
4. Passer le reste de la soupe au mixeur. Saler et poivrer.
5. Reverser les lentilles réservées dans la soupe. Mélanger.
6. Remplir sans attendre les bocaux Super avec la soupe jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 45 min à 100°C. Les bocaux de soupe de lentilles en conserve sont prêts !

Au moment de servir: réchauffer à feu doux. Couper le saumon fumé en petits morceaux et le répartir sur la soupe.

Pour la petite histoire... La lentille verte du Puy, cultivée sur les plateaux du Velay, bénéficie d'un microclimat qui lui confère son caractère particulier : Elle souffre du froid au début de sa croissance mais elle bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel en phase de maturation. Au final, la nature du sol et ce contraste climatique font de la lentille verte du Puy un cru unique...aux qualités gustatives et gastronomiques étonnantes.

Soupe de petits pois en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

1 H

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 laitue
- * 2 pommes de terre
- * 1 oignon
- * 50 g de beurre
- * 1 cube de bouillon
- * 300 g de petits pois écosés
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

- =====
1. Effeuille et laver la laitue. Eplucher et couper en petits dés les pommes de terre. Peler et émincer finement l'oignon.
 2. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon dans le beurre sans qu'il colore puis ajouter les feuilles de laitue, les dés de pommes de terre, le cube de bouillon, les petits pois et couvrir d'1,5 l d'eau.
 3. Porter à petit bouillon et laisser mijoter une dizaine de minutes.
 4. Mixer finement la soupe au plongeur et laisser mijoter 5 minutes supplémentaires. Saler et poivrer à votre convenance.
 5. Remplir sans attendre les bocaux, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1 heure à 100°C.

Au moment de consommer, faire réchauffer et ajouter 30 cl de crème fraîche. Servez aussitôt.

Soupe de poissons à la concarnoise

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h15

Temps de traitement thermique

1 h

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * 1,5 kg de poissons vidés (rascasse, congre, maquereaux)
 - * 500 g de carottes
 - * 2 gros oignons
 - * 2 têtes d'ail
 - * 3 cuillerées à soupe d'huile
 - * 1 litre de vin blanc
 - * 1 cuillerée à soupe de safran
 - * 1 bouquet garni (thym, persil, laurier)
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

2 Bocaux Super 1 L

Préparation

- =====
1. Laver les poissons, les sécher et les couper en tronçons. Laver, éplucher et couper en rondelles les carottes.
 2. éplucher et couper finement les oignons et les têtes d'ail.
 3. Dans une grande cocotte, faire revenir doucement dans l'huile les carottes, les oignons et l'ail pendant 10 minutes. Remuer régulièrement.
 4. Ajouter les poissons, mélanger et laisser cuire encore 5 minutes. Ajouter le vin blanc, le safran et le bouquet garni. Compléter d'1 litre d'eau. Porter le tout à ébullition. écumer à plusieurs reprises. Saler et poivrer.
 5. Couvrir et laisser cuire à feu doux, pendant 1 heure.
 6. Passer la soupe au mixeur, puis la tamiser.
 7. Remplir les bocal avec la soupe jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 1 heure à 100°C.

Soupe orange (carotte, courge, coco)

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- =====
- * 6 carottes
 - * 500 g de courge, type potiron
 - * 20 cl de lait de coco

Bocal conseillé

=====

1 Bocal Super 0.75L

Préparation

- =====
1. Eplucher les carottes et le potiron. Couper le tout en dés.
 2. Faire cuire les carottes et le potiron 30 minutes à la cocotte.
 3. Mélanger les carottes et le potiron cuits avec le lait de coco et mixer le tout. Selon le résultat souhaité, ajouter de l'eau.
 4. Remplir vos bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C

Sponge cake chocolat orange

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20 minutes

Temps de traitement thermique
1h

Liste des ingrédients

=====

- 100 g de beurre doux + 20 g pour beurrer les bocal
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g marmelade d'orange
- 70 g de farine
- 30 g de poudre de cacao
- 30 g de chocolat noir 70% en petits morceaux
- Zestes d'orange
- 2 œufs
- Pincée de sel

Bocal conseillé

Préparation

- =====
1. Beurrer l'intérieur des bocaux. Couper 3 cercles de papier sulfurisé et les placer au fond de chaque bocal (il sera plus facile de retirer le gâteau du bocal).
 2. Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre, puis incorporer les ingrédients dans cet ordre : le cacao, 1 œuf, la moitié de la farine, 1 œuf, le reste de la farine, le sel, les morceaux de chocolat, les zestes d'orange.
 3. Mettre le mélange dans une poche à douille, puis remplir chaque bocal avec 2/3 du mélange, puis placer 40 g de marmelade d'orange sur le dessus de chaque gâteau. Enfin, couvrir avec le reste du mélange.
 4. Fermer les bocaux et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C. Commencer à compter le temps à partir de l'ébullition. Au bout d'1 heure, éteindre et laisser les pots immergés dans l'eau chaude, les retirer lorsque l'eau aura complètement refroidie.

Tapenade aux olives vertes

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Liste des ingrédients

- * 200 g d'olives vertes dénoyautées
- * 10 filets d'anchois (moitié du poids des olives)
- * 100 g de câpres égouttées (environ 2 cuillères à soupe)
- * 15 cl d'huile d'olive
- * poivre noir
- * 3 gousses d'ail
- * 1 filet de jus de citron (facultatif)

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 350

Préparation

1. écraser les olives dénoyautées, les filets d'anchois, les câpres dans un mortier, ou avec un hachoir (éviter le mixeur si possible).
2. Ajouter peu à peu l'huile d'olive et continuer à écraser jusqu'à l'obtention d'un mélange plus ou moins fin, selon votre goût.
3. Assaisonner avec du poivre, de l'ail et éventuellement du jus de citron. Mélanger.
4. Remplir les terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.

Tartinade courgettes & persil

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

3 courgettes moyennes
50g d'huile d'olive
Persil
Jus de citron
Sel

Poivre
2 gousses d'ail

Bocal conseillé

=====

1 terrine Super 350

Préparation

- =====
1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Laver et couper les courgettes en lamelles puis les disposer sur une plaque du four recouverte de papier cuisson.
 3. éplucher l'ail et l'ajouter sur les courgettes. Asperger le tout d'huile, de sel et de poivre.
 4. Enfourner pendant 25 min à 180°C.
 5. Ajouter les courgettes cuites et l'ail dans le bol du mixeur avec le jus de citron et le persil. Mixer finement. Goûter et rectifier l'assaisonnement selon vos goûts.
 6. Remplir les terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 45 min à 100°C.

Tartinade de lentilles corail

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
30 min

Temps de traitement thermique
1h30

Liste des ingrédients

=====

120g de lentilles corail
60g de tomates séchées
30g d'huile
Curry
Cumin en poudre
Curcuma
Sel
Poivre

Bocal conseillé

=====

1 terrine Super 350

Préparation

1. Faire cuire les lentilles corail en suivant les indications (20 min dans de l'eau bouillante) puis les égoutter.
2. Hydrater les tomates séchées si besoin dans un petit bol d'eau chaude pendant 5 minutes.
3. Dans un récipient à mixer, ajouter les lentilles corail, les tomates séchées, l'huile, le sel et les épices. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Rajouter un peu d'eau si la texture est trop dense.
4. Remplir vos terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Les fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Tendrons de veau

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

- =====
- * 1kg de tendrons de veau
 - * 1kg de carottes
 - * 150g de lardons
 - * 1 oignon
 - * 2 gousses d'ail
 - * 2 cuillères à soupe de miel liquide
 - * ½ cuillère à café de cumin en poudre
 - * 20cl de vin blanc
 - * 20g de beurre
 - * 20g de farine
 - * 2 feuilles de laurier
 - * sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Peler et hacher l'oignon et l'ail. Peler les carottes et les couper en rondelles.
 2. Dans une cocotte, faire dorer les tendrons avec l'huile d'olive et le beurre.
 3. Ajouter l'oignon, l'ail, les lardons et le miel. Mélanger à feu moyen 2 à 3 minutes pour caraméliser puis saupoudrer de farine, remuer, mouiller avec le vin blanc, saler, poivrer, ajouter le cumin, le laurier et 40 cl d'eau. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux à petit bouillon.
 4. Ajouter les carottes et laisser mijoter à nouveau 30 minutes.

5. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°C.

Terrine de campagne aux fruits secs

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

3h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

- * 500 g gorge de porc
- * 1 branche de romarin frais
- * 12 g sel
- * 20 g de pignons de pin
- * 250 g foie de porc
- * 1 branche de persil
- * 6 g poivre
- * 20 g de noisettes concassées
- * 1/2 oignon
- * 2 œufs entiers
- * 1 trait de porto
- * 20 g de pistaches concassées
- * 1 gousse d'ail
- * 85 g de crème liquide
- * 20 g d'abricots sec en dés
- * Crépine

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 200,350 ou 500

Préparation

1. éplucher l'ail, le couper en deux, le dégermer et le blanchir 3 fois.
2. Passer au hachoir la viande, les herbes, l'ail et l'oignon en alternant de manière à obtenir un mélange homogène. Réunir ensuite dans une terrine : la viande ainsi hachée ainsi que tous les autres ingrédients. A l'aide de vos petites mains (gantées bien sûr !), mélanger le tout soigneusement. Torréfier légèrement les fruits secs ce n'en sera que meilleur...

3. Laisser reposer un instant puis tasser bien la préparation au fond des bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

4. Découper un petit morceau de crêpe d'une taille supérieure au diamètre de votre bocal et le déposer sur la terrine et le "border" entre le bocal et la viande à l'aide du dos d'une cuillère.

5. Fermer les bocaux et les placer dans le stérilisateur, ils doivent être immergés. Procéder immédiatement au traitement thermique pendant 3h30 à 100°C.

Vous pourrez servir cette terrine accompagnée d'une petite salade et copeaux de parmesan que vous prendrez soin de servir agrémentée d'une tranche de pain de campagne et de pickles.

Terrine de gibier

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

3h

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

- * 1 kg de gorge
- * 2 kg de viande de gibier
- * 18 g de sel/kg
- * 3 g de poivre/kg
- * 1 œuf pour 2 kg
- * 1 cuillère à café d'épices par kg (voir détail dans la recette)
- * Alcool

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss

Préparation

1. Hacher les viandes.
2. Saler, poivrer et incorporer les épices et l'œuf. Selon le choix de la viande, les épices et alcools différent. Pour une terrine de sanglier : Porto ou Madère, baies de Genièvre (5 au kg), coriandre (15 au kg), persil, ail (2 gousses au kg). Pour le chevreuil : Armagnac, paprika, 4 épices.
3. Bien mélanger, puis remplir les terrines jusqu'à 2cm du rebord et procéder immédiatement au traitement thermique 3h à 100°C. Vos terrines de gibier sont prêtes !

Terrine de lapin au Whisky

Niveau de difficulté

3/5

Temps de préparation

2 h

Temps de traitement thermique

3 h

Liste des ingrédients

=====

- * Lapin 1 kg
- * Gorge de cochon = 200 à 300 g
- * Herbes de Provence
- * Sel = 11 g/Kg
- * Poivre = 3 g/Kg
- * Whisky = 12 cl
- * Echalote = 3 g/Kg
- * 2 œufs

Bocal conseillé

=====

4 Terrines Familia Wiss 350

Préparation

=====

1. Couper la viande du lapin et du cochon en petits morceaux.
2. Passer le tout au hachoir taille moyenne en y incluant les échalotes.
3. Ajouter ensuite les épices, le whisky et les œufs entiers, bien mélanger.
4. Remplir les terrines de cette préparation jusqu'à 2 cm de bord et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 3h à 100°C. Entreposer pendant au moins 3 mois avant de consommer.

Terrine de lapin

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2h + 1h pour la marinade

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

=====

- * 1 lapin de 1,8 kg (ou 3 râbles) et son foie

- * 1 kg d'échine de porc désossée
- * 500 g de lard gras frais
- * 2 crépines de porc
- * 3 cuillères à soupe d'huile
- * 6 échalotes
- * 6 œufs
- * 20 cl d'armagnac
- * 1 pincée de 4 épices
- * 1 bouquet de thym
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

3 Bocaux Super (125, 350 ou 500)

Préparation

=====

1. Désosser la viande de lapin en retirant tous les nerfs. Couper la chair du râble et les filets des cuisses en petits dés. Parer le foie de lapin et le couper en petits dés. Passer le reste de la chair du lapin avec l'échine de porc et le lard coupé en cubes au hachoir à grille moyenne.
2. Peler et hacher les échalotes. Les faire fondre 2 à 3 minutes dans une poêle avec l'huile, puis y faire sauter les dés de foie de lapin 2 minutes. Ajouter cette préparation au hachis avec tous les ingrédients, sauf les dés de lapin et quelques branches de thym. Malaxer puis ajouter les dés de lapin et laisser mariner 1 heure au frais.
3. Couper les crépines en morceaux de 5 cm de côté. Prendre les bocaux ébouillantés et séchés, les tapisser avec un morceau de crépine, disposer une demi-branche de thym et tasser la préparation dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Poser une demi-branche de thym et un morceau de crépine sur le dessus.
4. Fermer les conserves de lapin hermétiquement. Les placer dans le stérilisateur, recouvrir d'eau et les faire stériliser 3 heures à 100°C. Laisser refroidir dans le stérilisateur. Sortir les bocaux et vérifier la fermeture de votre terrine de lapin.

Terrine de légumes d'été à l'huile de truffe

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

=====

- * 5 aubergines

- * 5 poivrons verts
- * 3 oignons
- * 5 gousses d'ail
- * 2 c. à s. d'huile de truffe
- * Sel et poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Familia Wiss

Préparation

=====

1. Commencer par préparer les aubergines. Les laver, leur ôter la tête et les couper dans le sens de la longueur.
2. Prendre un plat adapté au four, recouvrir le fond d'huile de truffe, y placer les aubergines, saler et poivrer. Faire ensuite de petites incisions pour y intégrer un peu d'ail. Ajouter également tout autour des aubergines, quelques gousses d'ail pour qu'elles puissent confire.
3. Placer votre plat au four pendant 45 à 60 minutes thermostat 6.
4. Pendant ce temps, préparer les poivrons. Les couper en deux et Ôter la chair et les pépins.
5. Procéder comme pour les aubergines, prendre un plat adapté au four et recouvrir le fond d'huile de truffe.
6. Placer les poivrons, la peau vers le haut et mettre votre plat au four pendant 30 minutes thermostat 6.
7. Ensuite hacher les oignons et les placer dans un plat (type saladier), incorporer la chair des aubergines que vous allez enlever à la petite cuillère, mais sans la peau.
8. Une fois les poivrons grillés, vous allez pouvoir les préparer pour les ajouter au reste. Leur Ôter la peau, les couper en petits carrés et les ajouter à votre préparation.
9. Préparer vos bocal, les laver à l'eau chaude savonneuse et les laisser ensuite sécher à l'air libre.
10. Remplir ensuite vos bocal avec votre préparation de légumes jusqu'à 2 cm du bord et procéder au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Terrine de porc

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

=====

- * 150 g de foie de porc
- * 450 g de maigre de porc (filet)
- * 500 g de lard gras

- * 5 œufs
- * 1 verre de vin blanc sec
- * 4 gousses d'ail
- * 2 échalotes
- * 1/2 cuillère à café d'épices Rabelais
- * 1 cuillerée à soupe de Cognac ou d'Armagnac
- * 1 bouquet de persil
- * 1 citron
- * Truffe (facultatif)
- * Sel, poivre blanc

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 350 ou 500

Préparation

- =====
1. Faire cuire à feu doux l'ail dans un verre de vin blanc sec (5 min dès l'ébullition).
 2. Passer au chinois, garder le jus puis ajouter 1 jus de citron.
 3. Hacher le foie de porc, le maigre (filet), le lard gras (grille moyenne). Ajouter au haché, le jus d'ail préparé précédemment, du persil (un verre), les échalotes hachées, les épices Rabelais, le sel (10 g de sel par livre), du poivre blanc, le Cognac ou l'Armagnac, 5 œufs entiers et éventuellement une petite truffe coupée finement. Bien travailler le tout (à la main).
 4. Tasser la préparation dans les terrines jusqu'à 2 cm du bord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 3 heures à 100°C.

Terrine de St-Jacques

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

2 h

Liste des ingrédients

- =====
- * 15 noix de St Jacques
 - * 6 noix de St Jacques avec le corail
 - * 3 œufs entiers
 - * 1 jaune d'œuf
 - * 175 g de beurre
 - * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 200
à 350

Préparation

=====

1. Mettre d'abord les noix de St Jacques dans le bol d'un mixeur, ajouter les 3 œufs, le jaune d'œuf, le beurre, saler et poivrer. Mixer jusqu'à obtenir une texture homogène. Couvrir et réserver au frigo.
2. Pendant ce temps, couper les 6 noix et leur corail en petits cubes et les ajouter à votre terrine en conserve. Bien mélanger.
3. Remplir sans attendre vos terrines Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord et procéder immédiatement au traitement thermique, 2 h à 100°C.

Terrines Foies de volaille

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
2h + 12h de marinade

Temps de traitement thermique
3h

Liste des ingrédients

=====

- * 400 g de foies de volailles
- * 600 g de lard gras et maigre de porc
- * 5 œufs
- * Mie de pain (¼ de baguette)
- * 5 échalotes
- * 1 gousse d'ail
- * muscade
- * 4 épices
- * Marc ou Cognac
- * Persil
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 350

Préparation

=====

1. Faire hacher le lard gras et le maigre de porc par le boucher.
2. Les faire mariner avec les foies et le Marc ou le Cognac 1 nuit.

3. Le lendemain, mélanger puis mouliner tous les ingrédients ensemble. Poivrer et saler (15-20 g de sel par kg de viande).
4. Répartir Cette recette de terrine de volaille dans vos bocaux Super jusqu'à 2 cm de rebord, mettre un joint et fermer hermétiquement vos bocaux.
5. Procéder immédiatement à la stérilisation des terrines (traitement thermique) pendant 3 heures à 100°C.

Thon à l'huile

Niveau de difficulté
1/5

Temps de préparation
30 mn

Temps de traitement thermique
1h30

Temps de conservation
12 mois

Liste des ingrédients

- =====
- * Tranches de thon
 - * Vinaigre
 - * Carottes
 - * Oignons
 - * Clous de girofle
 - * Thym
 - * Sel
 - * Poivre
 - * Huile d'olive

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 200 à 500

Préparation

- =====
1. Préparer un court-bouillon de poisson. Par litre d'eau, ajouter 1 dl de vinaigre, une carotte moyenne en rondelles, un oignon émincé, 3 à 4 clous de girofle, une brindille de thym, le sel et le poivre.
 2. Pendant ce temps, laver le thon (thon blanc ou thon rouge) puis le couper en tranches d'environ 5 cm d'épaisseur.
 3. Porter le court-bouillon de poisson à ébullition puis maintenir un frémissement.
 4. Y plonger les tranches de thon par petites quantités à la fois durant 5 minutes.
 5. Retirer le thon avec une écumoire, Ôter la peau et l'arête centrale, puis le ranger bien serré dans les terrines Super ou Familia Wiss.

6. Couvrir jusqu'à 2 cm du rebord avec de l'huile d'olive. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Thon à la basquaise

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
15 min

Temps de traitement thermique
2 h

Liste des ingrédients

- * 500 g de darnes de thon frais
- * 500 g de tomates fraîches
- * 4 échalotes
- * 4 gousses d'ail
- * 2 poivrons
- * Une demi cuillerée à café de 4 épices
- * Huile d'olive
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super ou Familia Wiss 500 à 1000

Préparation

1. éplucher et émincer l'ail et les échalotes. Ouvrir les poivrons, retirer les graines, les côtes blanches et la queue puis les découper en petits dés. Ôter le pédoncule des tomates et les découper en dés.
2. Faire sauter les darnes de thon dans un fond d'huile 2 à 3 minutes de chaque côté.
3. Pendant ce temps, faire fondre les échalotes, l'ail et les poivrons 2 à 3 minutes puis ajouter les tomates et assaisonner. Laisser mijoter 5 minutes.
4. Remplir vos bocaux en intercalant le thon et les légumes jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder sans attendre au traitement thermique pendant 2h à 100°C.

"Pour la petite histoire... A la Basquaise ou Kaskarot se dit de diverses préparations (notamment d'une omelette et d'un poulet sauté) où interviennent la tomate, le poivron, l'ail, le piment et l'oignon.

Thon au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 mn

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

=====

- * Thon frais
- * Grains de poivre
- * 1 feuille de laurier
- * Gros sel

Bocal conseillé

=====

Terrines Super ou Familia Wiss 200 à 350

Préparation

=====

1. Remplir les terrines avec le poisson frais.
2. Poursuivre Cette recette de thon en y rajoutant une demi-feuille de laurier, 3 grains de poivre et une demi-cuillère à café de gros sel.
3. Procéder ensuite immédiatement au traitement thermique pendant 3 heures à 100°C. Le thon va ainsi cuire dans sa propre graisse.

Tomates entières au naturel

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de tomates moyennes et fermes
- * Sel

Bocal conseillé

=====

1 Bocal Super 1L

Préparation

=====

1. Choisir des tomates moyennes et fermes.
2. Les ébouillanter quelques secondes puis peler les tomates. Enlever l'attache du pédoncule.
3. Ranger les tomates pelées dans les bocaux Super et les couvrir avec une saumure bouillante, salée à 20 g/litre jusqu'à 2 cm du rebord.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique de vos conserves de tomates, pendant 1 h à 100°C.

On oublie le concentré de tomates acheté tout prêt et on opte pour du fait maison avec !

On peut aussi conserver les tomates entières non pelées. Pour cela, les laver soigneusement puis les piquer avec une aiguille. Disposer les tomates dans les bocaux sans trop les tasser puis couvrez avec une saumure bouillante, salée à 20g/litre jusqu'à 2cm du rebord. Fermer le bocal et procéder immédiatement au traitement thermique 1 h à 100°C.

Tomates mozzarella à l'huile d'olive

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min environ

Temps de conservation

1 mois

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de petites tomates rondes et fermes
- * 3 boules de mozzarella
- * 2 gousses d'ail
- * 1 branche de basilic
- * 6 grains de poivre
- * ½ litre d'huile d'olive

Bocal conseillé

=====

1 Bocal Super 1L

Préparation

1. Piquer les tomates jusqu'au cœur avec une fourchette.
2. Presser légèrement avec la main pour en extraire l'eau et les graines.
3. Les ébouillanter quelques secondes puis les peler.
4. Couper les boules de mozzarella en épaisses rondelles.
5. éplucher l'ail.
6. Ranger les tomates dans le bocal en alternant avec la mozzarella, l'ail, le poivre et quelques feuilles de basilic.
7. Recouvrir complètement avec l'huile d'olive, refermer et laisser mariner 3 jours dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière avant de consommer.

Cette préparation se garde un mois, toujours recouverte d'huile et dans le réfrigérateur.

Tomates séchées à l'huile

Les tomates sont l'un des légumes, pardon des fruits, préférés des Français ! Alors faites plaisir à tout le monde avec ces conserves de tomates séchées. Gousse d'ail, herbes aromatiques, huile d'olive... tout est bon ! Mais attention, c'est à conserver au frais !

Note de la communauté

4/5 99

Temps de préparation

3 h 25

Liste des ingrédients

- * 1,5 kg de tomates
- * 2 branches de thym
- * 2 cuillères à café de sel
- * 1 branche de romarin
- * 1 cuillère à café de sucre
- * 4 gousses d'ail
- * 4 feuilles de laurier
- * poivre
- * huile d'olive

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Préchauffer votre four à 100°C.
2. Peler les tomates, pour cela le plus simple est de les ébouillanter un court instant. Les couper en 4 et les épépiner. Emincer la gousse d'ail.

3. Recouvrir la plaque du four d'une feuille et papier aluminium. Répartir dessus une cuillère à café de sel, la moitié du sucre, puis les herbes aromatiques et l'ail.
4. Disposer sur la plaque les quartiers de tomates côte à côte et les saupoudrer du reste de sel, de sucre et poivrer. Enfourner pendant 3 heures.
5. Laisser refroidir. Placer les tomates avec les herbes et l'ail dans les bocaux. Presser pour chasser l'air et entreprendre la conservation dans l'huile de ces tomates séchées en les recouvrant d'huile d'olive.
6. Fermer ces conserves de tomates et conserver au frais ou au frigo. A consommer dans les 2 mois !

Travers de porc au miel

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

2 h

Temps de traitement thermique

1 h30

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de travers de porc
- * 20 cl de ketchup
- * 4 cuil. à soupe de miel
- * 2 cuil. à soupe de sauce soja
- * 2 cuil. à soupe de gingembre en poudre
- * Le jus d' 1 citron

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

=====

1. Découper la viande entre les os et mélanger le reste des ingrédients pour obtenir la marinade.
2. Déposer les morceaux de viande dans un plat dont on a nappé le fond de marinade. Recouvrir d'une autre couche de sauce et laisser reposer pendant 1/2h à 2h.
3. Passer le plat au four pendant 15 minutes à 180°C. Puis retourner les morceaux et recouvrir de la marinade restante. Remettre à cuire 15 minutes à 180°C.
4. Remplir vos bocaux Super avec les morceaux de travers de porc, couvrir avec la sauce jusqu'à 2cm du rebord. Fermer puis procéder sans attendre au traitement thermique 90 min à 100°C. A déguster froids, réchauffés au four ou passés au grill.

Tripes à la mode de Caen en conserve

Niveau de difficulté
2/5

Temps de préparation
20h

Temps de traitement thermique
2h

Liste des ingrédients

- * 5 kg de tripes de bœuf
- * 4 pieds de veau désossés
- * 2 dl de Calvados
- * 1 bouteille de cidre ou de vin blanc sec
- * 500 g de carottes
- * 700 g d'oignons
- * Bouquet garnis, clous de girofle
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Terrines Super ou Familia Wiss 1000

Préparation

1. Laisser tremper les tripes pendant 8 à 10 heures en changeant régulièrement l'eau afin de les rendre aussi blanches que possible.
2. Blanchir encore les tripes : 20 minutes à l'ébullition.
3. Les égoutter et les laisser refroidir puis les gratter pour les nettoyer parfaitement. Il s'agit d'enlever ce qui les recouvre et donne un effet gluant.
4. Couper les tripes en morceaux de 4 à 5 cm et les placer dans un plat de cuisson en alternant une couche de tripes, de pied de veau, des carottes en rondelles, des oignons émincés, aromates, sel et poivre et recommencer.
5. Arroser avec l'alcool choisi : Calvados, cidre ou vin blanc. Puis entreprendre la longue cuisson des tripes : 10 heures au four modéré.
6. Remplir les terrines Super ou Familia Wiss et couvrir avec le jus de cuisson jusqu'à 2 cm du rebord.
7. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 2 heures à 100°C. Les tripes en conserve sont terminées.

Truffes au vin blanc en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation
30 mn environ

Temps de traitement thermique
1h30

Liste des ingrédients

=====

- * Truffes
- * Vin blanc ou madère
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Terrines Super 200 ou 350

Préparation

=====

1. Choisir des truffes noires bien fermes.
2. Les laver, les broser, les essuyer puis les laisser sécher jusqu'au lendemain.
3. Ranger les truffes dans les terrines Super, saler, poivrer et couvrir d'un grand vin ou de madère jusqu'à 2 cm du rebord.
4. Fermer Cette recette maison et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

Velouté à la tomate et aux épices en conserve

Niveau de difficulté

1/5

5 91

Temps de préparation
20 min

Temps de traitement thermique
30 min

Liste des ingrédients

=====

- * 1 kg de tomates pelées
- * Cumin
- * 2 échalotes
- * Piment doux
- * 1 gousse d'ail
- * Huile d'olive

* 1 branche de céleri

* Sel, poivre

Nombre de personnes

=====

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,75 L

Préparation

=====

1. Nettoyer la branche de céleri et la hacher, peler l'ail et l'échalote. Peler et peser 1 kg de la variété de tomates choisie pour Cette recette de soupe fait maison.
2. Dans une cocotte, faire revenir à feu doux l'échalote, la gousse d'ail et la branche de céleri hachée 5 minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
3. Ajouter les tomates pelées, assaisonner : sel, poivre, piment, cumin, puis laisser cuire 15 minutes à couvert pour obtenir une soupe crémeuse.
4. Mixer et mettre en bocal sans attendre. Remplir les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord puis procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C. Votre velouté de tomate est terminé.

Velouté de betteraves

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

=====

- * 2 betteraves cuites. Si vous les faites cuire vous-même, compter une 30aine de minutes en autocuiseur.
- * 2 pommes de terre
- * 1 oignon
- * 1 navet
- * 50 cl de bouillon de légumes
- * 50 cl de lait de coco
- * Huile d'olive
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Préparation

1. Couper les betteraves en dés. Eplucher les pommes de terre, le navet et l'oignon et les couper en morceaux.
2. Dans une sauteuse avec un fond d'huile d'olive, faire dorer l'oignon puis ajouter la pomme de terre, le navet et les betteraves.
3. Mouiller avec le bouillon de volaille et le lait de coco, saler, poivrer. Porter à ébullition et la maintenir à « petit bouillon » une 20aine de minutes
4. Mixer au plongeur.
5. Remplir sans attendre vos bocaux jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Au moment de consommer, faire réchauffer et ajouter un peu de crème fraîche et quelques cubes de feta.

Velouté de cèpes en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

10 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

- * 400 g de cèpes
- * 2 citrons
- * 1 cube de bouillon de volaille
- * 1 échalote
- * Huile d'olives

Bocal conseillé

Bocaux Super 1L

Préparation

1. Couper les champignons en lamelles, éplucher et hacher l'échalote, récupérer le jus des 2 citrons.
2. Faire chauffer 50 cl d'eau et y ajouter le cube de bouillon de poulet.
3. Dans une cocotte, faire revenir l'échalote dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis y ajouter les champignons et laisser cuire 5 minutes.
4. Verser le bouillon et 4 cuillères à soupe de jus de citron et porter à ébullition. Laisser cuire 5 minutes à feu doux.

5. Mixer, saler et poivrer.
6. Remplir les bocaux Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

Au moment de consommer : faire revenir 50 g de noisettes à sec dans une poêle puis les passer au mixeur. Servir ce velouté de champignons en ajoutant une noisette de beurre et en la saupoudrant de poudre de noisette (vous pouvez remplacer le beurre par une portion de Vache qui rit).

Velouté de chou-fleur coco gingembre en conserve

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 min

Liste des ingrédients

- * 800 g de chou-fleur
- * 20 cl de lait de coco
- * 1 cube de bouillon de légumes
- * 1 gousse d'ail
- * 10 g de gingembre frais
- * 1 cuillère à café de graines de cumin
- * 2 brins de coriandre
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

Bocaux Super

Préparation

1. Rincer le chou-fleur, l'égoutter et le séparer en petits bouquets.
2. Le mettre dans une marmite et couvrir à peine d'eau. Verser le lait de coco, ajouter le cube de bouillon de légumes émietté, le cumin et la coriandre, saler et poivrer.
3. Peler l'ail et le gingembre et les passer au presse-ail au-dessus de la marmite. Porter à ébullition et laissez frémir 15 minutes environ, jusqu'à ce que le chou-fleur soit très tendre.
4. Mixer le tout au mixeur plongeant, directement dans la marmite. Ajouter de l'eau si vous voulez une soupe plus liquide.
5. Remplir sans attendre les bocaux Super avec la soupe jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 45 minutes à 100°C.

Velouté de petits pois à la menthe

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

1 h

Liste des ingrédients

- =====
- * 600 g de petits pois frais écosés
- * 2 cubes de bouillon de volaille
- * 2 c. à soupe d'huile de noix
- * 15 cl de crème liquide
- * 15 feuilles de menthe
- * Sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

- =====
1. Dans une casserole, porter à ébullition 1 L d'eau. Diluer les cubes de bouillon de volaille dedans et y plonger les petits pois. Saler, poivrer et laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes.
 2. Mixer les petits pois et leur bouillon avec l'huile de noix et les feuilles de menthe. Poivrer.
 3. Verser dans les bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1 heure à 100°C.
- Pour finir, vous pouvez ajouter la crème liquide au moment de servir.

Conseil : pour une soupe plus consistante, il est possible d'ajouter une pomme de terre bouillie à l'étape 2.

Velouté de potimarron

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

- * 1,5 kg de Potimarron
- * 1 oignon
- * 50 cl de lait
- * 1 litre de bouillon de volaille
- * Beurre
- * 1 gousse d'ail
- * Sel
- * Poivre

Bocal conseillé

2 Bocaux Super 1 L

Préparation

1. éplucher et couper le potimarron. émincer l'oignon et le faire suer dans une casserole avec le beurre et l'ail écrasé. Ajouter ensuite le potimarron. Faites revenir l'ensemble environ 4 min. Mouiller avec le lait et le bouillon de volaille et porter à ébullition pendant environ 35 min. En fin de cuisson, contrôler la texture du potimarron à l'aide de la pointe d'un couteau.
2. Retirer le potimarron et réserver le bouillon. Mixer le potimarron en purée (vous pouvez la passer au chinois pour la rendre plus lisse et homogène). Ajuster ensuite la texture à votre goût en ajoutant le bouillon. Rectifier l'assaisonnement.
3. Remplir les bocaux super 1L (environ 2 bocaux) de velouté jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

Au moment de servir : réchauffer à feu doux dans une casserole. Ajouter dans l'assiette un peu de crème épaisse et saupoudrer de noisettes en poudre.

Velouté de topinambours, marrons et épices

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

- * 200 g de topinambours
- * 15 marrons cuits au naturel

- * 1 cube de bouillon de volaille
- * 1 cuillerée à café d'épices à spéculos
- * 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc balsamique
- * ½ cuillère à soupe de graisse de canard
- * 1 litre d'eau
- * sel, poivre

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super

Préparation

- =====
1. Laver, éplucher et, au besoin, couper les topinambours en morceaux.
 2. Préparer votre bouillon : mettre 1 litre d'eau dans une casserole, ajouter le cube de volaille, puis faire frémir.
 3. Pendant ce temps, faire fondre dans une casserole la graisse de canard, puis ajouter les topinambours. Une fois qu'ils sont bien dorés, ajouter les marrons et après quelques minutes déglacer avec le vinaigre balsamique.
 4. Ajouter le bouillon à votre préparation topinambours/marrons et laisser cuire 15 min à couvert.
 5. Ensuite, mixer le tout puis ajouter les épices. Saler et poivrer si nécessaire.
 6. Remplir sans attendre les bocaux Super avec la soupe jusqu'à 2 cm du rebord
 7. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 45 min à 100°C..

Vin chaud

Ah le vin chaud ! Souvent associé au planté du bâton, Cette recette est parfaite pour se réchauffer et faire remonter les bons souvenirs. Agrumes et épices parfument à souhait ce sirop qui sera à incorporer à votre vin rouge juste avant de le déguster avec modération bien sûr !

Niveau de difficulté

2/5

5 11

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation

1 an

Liste des ingrédients

=====

Peau et jus d'1 orange moyenne
 Peau et jus d'1 clémentine
 Peau d'1 citron vert
 Chair de 4 lychees (si possible)
 250g de sucre cristallisé

5 clous de girofle
3 graines de cardamome
1 bâton de cannelle
2 feuilles de laurier
1 c. à café de noix de muscade
1 gousse de vanille fendue en 2
1 anis étoilé
100ml de vin rouge

Bocal conseillé

=====

385ml

Préparation

=====

Préparez la recette en avance, vous n'aurez qu'à ajouterle vin au moment de servir.

1. épluchez l'orange, la clémentine et le citron vert - idéalement, avec un épluche-légumes, en faisant attention à ne pas mettre de pépins. Pressez les fruits pour faire du jus mais ne gardez pas la pulpe.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans une casserole et portez doucement à ébullition.
3. Faites mijoter pendant 5 minutes pour obtenir un sirop moyennement épais.
4. Versez soigneusement le sirop en ébullition (avec les épluchures, les épices, etc.) dans le bocal à confiture stérilisé.

Vin d'orange

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

20 min + 24h de repos

Liste des ingrédients

- =====
- * 4 oranges douces non traitées
 - * 2 citrons non traités
 - * 300 g de sucre
 - * 3 bouteilles de 75 cl de vin blanc sec
 - * 30 cl d'eau de vie
 - * 1 b ton de cannelle
 - * 1 gousse de vanille

Bocal conseillé

=====

Bocaux Super 3 L

Préparation

1. Verser le sucre en poudre, le vin blanc sec et l'alcool dans le bocal. Fermer et laisser dissoudre le sucre 24 heures en agitant modérément de temps en temps.
2. Le lendemain, brosser, laver et sécher les oranges et les citrons. Les couper en 2, puis en demi-rondelles et mettre le tout dans le bocal avec le bâton de cannelle et la gousse de vanille.
3. Fermer et laisser macérer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière pendant 8 semaines. Agiter une fois par semaine.
4. Transvaser la préparation en bouteilles à l'aide d'un entonnoir en le filtrant au travers d'un linge fin. Boucher et attendre encore 15 jours avant de déguster frais à l'apéritif ou en digestif.

Vin de Noix

Niveau de difficulté

1/5

Temps de préparation

15 mn

Liste des ingrédients

- * 6 noix vertes
- * 250 g de sucre cristallisé
- * 1/2 bâton de cannelle
- * 2 clous de girofle
- * 1 bâton de vanille
- * 3 bouteilles de vin rouge (Corbière, Cahors,...)
- * 33 cl d'eau de vie de fruits à 40°

Bocal conseillé

Bocaux Super 3 L

Préparation

1. Laver les noix puis les concasser grossièrement en leur donnant juste un léger coup de marteau.
2. Mettre les noix dans le bocal Super 3L, y ajouter le sucre, la cannelle, les clous de girofle, la vanille. Verser le vin et l'eau de vie par-dessus.
3. Fermer votre bocal et laisser macérer 4 mois en agitant le bocal tous les jours.
4. Filtrer le vin de noix et le mettre en bouteille. Boucher hermétiquement, étiqueter et dater. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Attendre l'été pour le consommer bien frais à l'apéritif.

Volaille au cidre en conserve

Niveau de difficulté

2/5

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

=====

- * Volaille (poulet, canard, faisan...)
- * 3 champignons
- * Une demi bouteille de cidre
- * Miel
- * 1 tomate
- * 10 châtaignes
- * Sel, poivre
- * Crème fraîche
- * Beurre
- * Oignons
- * Eau

Bocal conseillé

=====

1 Bocal Super

Préparation

=====

1. Découper la volaille (cuisse, escalope...), émincer les oignons, couper la tomate en dés et les champignons en lamelles, éplucher les châtaignes et les couper en deux.
 2. Etaler une fine couche de miel liquide sur la volaille en morceaux. Dans un faitout, faire revenir la viande à feu doux dans un peu de beurre ou d'huile d'olive avec les oignons, les dés de tomate, les champignons et les châtaignes puis ajouter le cidre.
 3. Ajouter ensuite un verre d'eau. Saler, poivrer. Laisser mijoter 5 minutes à petits bouillons.
 4. Remplir vos bocaux Super 1L avec cette recette de volailles jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder sans attendre au traitement thermique (stérilisation) pendant 1h30 à 100°C.
- Au moment de consommer, vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche.