# Recettes du site Le Parfait

Abricots au sirop

Abricots au Sirop

Abricots au sirop

=========================

Pour conserver de beaux fruits de saison au naturel, il

n'y a pas cent façons. Le sirop est la base ultime pour

restituer le bon goût du fruit. Dans cette recette, vous

retrouverez toute la saveur de l'abricot et son parfum

d'été.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 311 Le Parfait

Temps de préparation

35 mn

Temps de traitement thermique

30 min

Liste des ingrédients

=====================

\* Abricots

\* Eau

\* Sucre

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 - Le Parfait

Ananas au sirop

Ananas au sirop

=======================

Les fruits exotiques sont excellents pour la santé et pour

le moral ! Alors vite, mettez du soleil sur votre table

avec cette recette facile de conserves de fruits au sirop.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 216 Le Parfait

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

30 mn

Liste des ingrédients

======================

\* 1 ananas

\* 400g de sucre

\* 2l d'eau

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chutney à l'ananas

Confiture mangue/ananas

=============

Baeckeoffe en conserve Le Parfait

Baeckeoffe

Baeckeoffe

==================

Cette recette fleure 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'enfournait après

la cuisson du pain. Le Baeckeoffe mijotait ainsi pendant

plusieurs heures. Aujourd’hui, avec les bocaux Le Parfait,

c’est beaucoup plus simple.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 129 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super

Préparation

============

1. Détailler la viande en morceaux égaux, émincer les

pommes de terre et les oignons.

2. Dans une terrine Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Tomates entières au naturel

=============

Betteraves rouges : conservation betteraves rouges

- Le Parfait

Betteraves rouges au naturel

Betteraves rouges au naturel

====================================

Légume à la chatoyante couleur pourpre venu de sa natale

Picardie, la betterave a le vent en poupe ces dernières

années. Betterave crue ou cuite, elle saura vous

ensorceler. Alors découvrez notre recette de bocaux de

betteraves rouges.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 703 Le Parfait

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

1h15

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Betteraves rouges

\* Sel

Nombre de personnes

===================

4 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

La potée champenoise

Salade de pommes de terre aux harengs en conserve

Blettes au naturel - Le Parfait

Blettes au naturel

Blettes au naturel

==========================

Pas bête, des blettes au naturel surtout si on sait

qu’elles peuvent se cuisiner en tarte, en soupe, en

gratin, en recettes poêlées… Il n’y a que l’embarras du

choix à vous de trouver comment les associer.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 154 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de brocolis au cumin en conserve

Bœuf à l'orange et aux épices en conserve - Le

Parfait

Bœuf à l'orange et aux épices en conserve

Bœuf à l'orange et aux épices en conserve

=====================================================

Une recette originale du bourguignon revisité aux saveurs

de Noël qui ne laissera pas vos convives de glace. Avec du

bœuf charolais, vous vous dotez du must de la viande de

bœuf. Votre conserve n'en sera plus que réussie !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 89 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rôti de porc en conserve

Daube d'agneau en conserve

=============

Bœuf au gingembre - Le Parfait

Bœuf au gingembre

Bœuf au gingembre

==========================

Une recette de bœuf au petit goût d’Asie, c’est dépaysant

et ça sort de l’ordinaire. Avec son gingembre frais, cette

conserve facile ne vous laissera pas de marbre.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 106 Le Parfait

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1 h 30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Pour 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique, 1h30 à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Foie Gras de Canard à la fleur de sel

Foie gras au chutney figues et pêches

Bœuf Bourguignon - Le Parfait

Bœuf Bourguignon

Bœuf Bourguignon

=========================

Si bourguignon rime avec champignon et presque avec

tradition, ce n’est pas un hasard ! Cette recette demande

un peu de temps de préparation mais elle reste facile et

en vaut le coup car c’est une valeur sûre, un classique de

notre patrimoine culinaire à déguster en famille ou entre

amis.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 331 Le Parfait

Temps de préparation

1h45

Temps de traitement thermique

2h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

15 portions

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choux de Bruxelles au naturel

Soupe de betteraves

Bœuf cocotte - Le Parfait

Bœuf cocotte

Bœuf cocotte

=====================

Vous avez envie d’Une recette pour toute la famille ? Un

bon plat consistant pour caler l’estomac des gros mangeurs

de votre tribu ? Alors cuisiner du bœuf cocotte, cette

recette française typique, est la solution.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 1 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Maquereaux en conserve

Chorba

Bœuf en daube en conserve - Le Parfait

Bœuf en daube en conserve

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 !

Eh oui, pour concocter de bonnes choses, il faut parfois

être patient même si vous savez qu’il sera dévoré en

quelques minutes !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 122 Le Parfait

Temps de préparation

2h30

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de bœuf (gite)

\* 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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Betteraves rouges au naturel

Crevettes sautées

Bouillinade - Le Parfait

Bouillinade

Bouillinade

===================

Cette recette, venue de Perpignan, est la version

sud-ouest de la fameuse bouillabaisse. Rassurez-vous,

celle-ci l’est aussi ! 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

Note de la communauté

4/5 134 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Bouillinade 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. "

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Pâté de canard confit à la badiane

Houmous en conserve

Brocolis au naturel

Brocolis au naturel

Brocolis au naturel

===========================

Une recette simple pour une conserve faite maison, il n’y

a rien de meilleur ! Surtout quand elle permet de

préserver tous les bienfaits du brocoli frais. Avec une

Préparation rapide et un mini temps de cuisson, vos

conserves de brocolis iront vite se ranger dans vos

placards.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 128 Le Parfait

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

60 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Brocolis

\* Eau

\* Sel

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait Super

Préparation

============

1. Retirer les feuilles des brocolis, couper les tiges

pour n'en conserver qu'un tronçon de 6 à 7 cm. Eplucher

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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Haricots verts au naturel

Daube d'agneau en conserve

cake chocolat noisette en conserve

Cake chocolat noisette en conserve

Cake chocolat noisette en conserve

==========================================

Ce cake en conserve au chocolat noisette est parfait pour

tous les gourmands qui ne veulent jamais être pris au

dépourvu. Goûter, pique-nique, voyage, vous aurez toujours

de quoi les ravir avec une bonne recette faite maison.

Faites le plein car ils auront peut-être un gout de trop

peu !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 25 Le Parfait

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

1h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

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 microonde. Réserver la moitié de la préparation pour

faire la partie chocolatée de ce cake en intégrant la

p te au chocolat et mélanger.

2. Huilez 4 terrines Le Parfait 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

Les pots peuvent se conserver pendant des mois !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote de pommes en conserve

Sponge cake chocolat orange

de cake noisette et zeste de citron

Cake noisette et zeste de citron

Cake noisette et zeste de citron

========================================

Un cake maison tout droit sorti du placard, c’est bon ça.

Et oui ! Avec des bocaux, on peut aussi conserver de bons

gâteaux. Si vous connaissez de grands gourmands, adoptez

Cette recette toute simple qui vous permet de préparer 3

cakes d’un coup. Au dessert, au goûter, et même pour un

pique-nique improvisé, vous aurez toujours un cake

d’avance !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 4 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

3 terrines Le Parfait 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

bruler, disposer les rondelles, fermer les terrines et

procéder immédiatement au traitement thermique 1h à

100°C.

proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cake chocolat noisette en conserve

Cake pistache

Cake olive, jambon & gruyère

Cake olive, jambon & gruyère

Cake olive, jambon & gruyère

=====================================

Même un traditionnel cake salé peut se mettre en bocal et

parce que celui-là est le « number one » des cakes, il ne

faut pas passer à côté. Cette recette toute simple vous

permet d’en préparer pas 1 mais 3 d’avance ! Alors allumez

votre four, sortez votre saladier, mélangez et c’est tout,

simple, non ?

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 14 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

3 terrines Le Parfait Super 350

\* Informations

\* Ingrédients

\* Préparation

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

bruler, disposer les rondelles, fermer les terrines et

procéder immédiatement au traitement thermique 1h à

100°C.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait.

===================

Cake pistache

Cake pistache

Cake pistache

=====================

Ce cake est à réaliser avec de la p te de pistaches donc

pas besoin d’attendre leur pleine saison pour le préparer

! Vous pourrez ainsi régaler vos gourmands tout en

profitant des bienfaits antioxydants de la pistache.

Sympathique, non ?

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 5 Le Parfait

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 p te de pistache

Vanille en poudre

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 p te en deux. Dans 3/4 de la préparation

saupoudrer un peu de vanille (juste saupoudrer), bien

mélanger.

5. Mélanger le 1/4 de p te restant avec la p te de

pistache.

6. Bien beurrer la ou les terrines, comme pour un moule

à gâteau puis remplir un fond de pâte vanille, puis la

p te pistache en zébrant, puis à nouveau la p te

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cake chocolat noisette en conserve

Cake rhubarbe amande

Cake rhubarbe amande

Cake rhubarbe amande

============================

Capturez le bon goût d’été de la rhubarbe dans ce

délicieux cake. Rhubarbe amande, une association

délicieuse pas comme les autres qui démarque et qui ne

laissera pas indifférent. Même à l’improviste pour le

dessert ou le goûter, tous les gourmands seront servis !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 3 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

3 terrines Le parfait 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.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cake noisette et zeste de citron

Muffins géants au chocolat

Caldeirada en conserve - Le Parfait

Caldeirada en conserve

Caldeirada en conserve

==============================

Pour votre repas de famille dominical, pourquoi ne pas

régaler vos invités avec cette délicieuse recette de

poisson : une caldeirada, sorte de bouillabaisse

portugaise. Tout le monde adorera cette cuisine épicée et

exotique !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 40 Le Parfait

Temps de préparation

2h

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

1 Terrine Le Parfait 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, étêter, 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Carottes Vichy en conserve

Rillettes de Sardines

Caramel beurre salé - crème caramel beurre salé -

Le Parfait

Caramel beurre salé

Caramel beurre salé

============================

Tous les placards se doivent de posséder un bon caramel

beurre salé car il sait tout accompagner : tartines,

gaufres, crêpes, gâteaux… Tout est bon avec lui et avec

cette délicieuse recette maison, la pâte à tartiner va

avoir un sévère concurrent ! Tsst, si vous voulez un

caramel bien épais, prolongez un peu la durée de cuisson.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 16 Le Parfait

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 fraiche

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cake chocolat noisette en conserve

Gâteau aux fruits rouges

=============

Carottes entières au naturel - Le Parfait

Carottes entières au naturel

Carottes entières au naturel

=====================================

La conservation des légumes est le meilleur moyen de

manger sainement et d'en profiter toute l'année. Qui plus

est, ces bocaux de carottes apporteront une jolie touche

de couleur sur vos étagères.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 250 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Fonds d'artichauts au naturel

Purée Lentilles/Carottes

=============

Carottes Vichy en conserve - Le Parfait

Carottes Vichy en conserve

Carottes Vichy en conserve

==================================

Vous adorez les carottes mais vous êtes lassés des

traditionnelles carottes rapées ou autres purées de

carottes ? Changez ! Voici une nouvelle recette de

conserve qui, forcément, va de pair avec les carottes

nouvelles.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 167 Le Parfait

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

1h15

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de carottes

\* 10 g de sel

\* 120 g de beurre

\* 40 g de sucre

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Olives en saumure

Terrine de gibier

Céleri au naturel - Le Parfait

Céleri au naturel

Céleri au naturel

==========================

Au naturel, les céleris livrent toute leur saveur sans

artifice. Préférez des céleris spécialement sélectionnés,

votre conserve n’en sera que meilleure. Cette recette

permet d’en avoir toujours sous la main pour les utiliser

comme il vous sied.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 76 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

1h

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Céleris

\* Sel

Nombre de personnes

===================

autant de personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Girolles ou Chanterelles au naturel

Poires au sirop

=============

Céleri et betteraves fermentées

Céleri et betteraves fermentées

Céleri et betteraves fermentées

=========================================

Aujourd’hui, les bénéfices de la conservation fermentée ne

sont plus à prouver et dans Cette recette, ce sont le

céleri et la betterave qui s’y collent pour votre plus

grand plaisir ! A vos bocaux, rondelles et mandoline pour

vous faire du bien demain et après-demain…

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 3 Le Parfait

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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.

proposée par les Jarres Crues pour Le Parfait.

===================

Cèpes au naturel - Le Parfait

Cèpes au naturel

Cèpes au naturel

=========================

Préservez l’un des légumes les plus recherchés, c’est

astucieux. Quand on sait qu’il est l’un des plus légers,

c’est rassurant. Alors le préparer au naturel, il n’y a

rien de mieux pour pouvoir toujours en avoir sous la main.

En accompagnement de viandes, en tourtes ou tartes, en

sauce…les cèpes, ils ont tout bon !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 188 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Cèpes

\* Huile

\* Sel

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait.

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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Porc au curry

Pâté de foie au poivre vert

=============

Cerises à l'eau de vie - Le Parfait

Cerises à l'eau de vie

Cerises à l'eau de vie

================================

Comme disaient les anciens, « macérer dans l’eau-de-vie,

Ça tiendra pour la vie ». Conserver des cerises dans

l’alcool vous assure en effet une conservation du produit

pendant plusieurs années. Mais on parie que vous finirez

le bocal bien avant !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 196 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de cerises

\* 300 g de sucre

\* 1 litre d'eau de vie de fruits

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

Les cerises à l’eau de vie se conservent ainsi des années.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de fraises

Confiture de potiron

=============

Cerises au sirop - Le Parfait

Cerises au sirop

Cerises au sirop

========================

Vous voulez vous régaler avec une merveilleuse recette

sucrée ? Alors tous à la cueillette des cerises pour

réaliser de délicieuses conserves de fruits au sirop

maison ! Et quoi de plus joli sur une étagère qu’un

décoratif bocal de cerises ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 344 Le Parfait

Temps de préparation

35 min

Temps de traitement thermique

30 min

Liste des ingrédients

======================

\* Cerises

\* Sucre

\* Eau

Nombre de personnes

===================

plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de fruits rouges

Confiture de rhubarbe vanillée

===============

Chili con carne en conserve

Chili con carne en conserve

Chili con carne en conserve

===================================

Le chili ! Le plat traditionnel mexicain par excellence

qui fleure bon les épices et le piment. Il dépayse les

papilles mais gérez bien la poudre de chili avec

parcimonie sinon aïe, aïe, aïe, caramba ! A noter, cette

recette se prévoit un petit peu à l’avance car les

haricots doivent être chouchoutés 12h avant, pour le

reste, elle est très simple à réaliser.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 238 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

2

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait

Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Fonds d'artichauts au naturel

Soupe de poissons à la concarnoise

Chorba - Le Parfait

Chorba

Chorba

==============

La chorba est la soupe traditionnelle d’Afrique du Nord.

Généreuse et gourmande, vous apprécierez ses arômes épicés

qui font voyager. Avec cette recette, vous pourrez dire :

« c’est bon comme là-bas ! »

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 7 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de brocolis au cumin en conserve

Pot au feu en conserve

Chou-fleur au naturel - Le Parfait

Chou-fleur au naturel

Chou-fleur au naturel

=============================

Vous surveillez votre ligne ? Alors nous vous livrons ici

la recette légère d’une délicieuse plante potagère : le

chou-fleur en conserve. C’est la base idéale pour un

délicieux chou-fleur en salade.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 231 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Chou-fleur

\* Sel

\* Vinaigre ou citron

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de Potiron en conserve

Thon au naturel

Chou rouge cuisiné en conserve - Le Parfait

Chou rouge cuisiné en conserve

Chou rouge cuisiné en conserve

=======================================

Dans cette recette, le chou rouge reste nature pour

pouvoir être accommodé comme vous le désirez au moment de

le consommer. Cette conservation lui laisse tous ses

bienfaits et ses saveurs, un régal !

Niveau de

difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 204 parsy philippe

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

90 min

Liste des ingrédients

======================

\* 1 chou rouge

\* Sel, poivre

\* Sucre

\* Vinaigre

\* Laurier

Nombre de personnes

===================

7 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

8 Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée pommes de terre/betteraves

Bouillinade

=============

Choucroute au gingembre

Choucroute au gingembre

Choucroute au gingembre

===============================

Goutez à cette surprenante recette de choucroute fermentée

à la saveur exotique. Une association singulière qui

change de la traditionnelle choucroute alsacienne tout en

bénéficiant des mêmes bienfaits nutritionnels. L’essayer,

c’est l’adopter !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 10 Le Parfait

Temps de préparation

45 minutes

Liste des ingrédients

======================

980 g de chou blanc

14 g gingembre

17 g sel

11 feuilles de laurier

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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

dégorger le jus du chou par osmose. Vous pouvez laisser

reposer 5 minutes et recommencer un peu à presser pour

faire dégorger 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.

proposée par les Jarres Crues pour Le Parfait.

===================

Choucroute garnie en conserve - Le Parfait

Choucroute garnie en conserve

Choucroute garnie en conserve

=====================================

Les saveurs de l’Alsace dans un bocal, c’est possible et

délicieux ! Alors essayez vite chez vous cette incroyable

recette de choucroute maison, et régalez les gourmands de

votre famille avec des assiettes bien… garnies !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 122 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cornichons au vinaigre

Choux de Bruxelles au naturel - Le Parfait

Choux de Bruxelles au naturel

Choux de Bruxelles au naturel

=====================================

Au naturel, les choux de Bruxelles, vous offriront toutes

leurs vertus nutritionnelles : vitamines, sels minéraux,

tout ça avec très peu de calories, le top quoi. Très

important, pour éviter les désagréments qui font sa

réputation, lavez bien les choux dans plusieurs eaux. Cela

permet de supprimer le souffre qu’il contient. Vous

pourrez alors ne profiter que de leurs bienfaits.

Finalement, bien lavés, ils sont véritablement choux !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 105 Le Parfait

Temps de préparation

30 min environ

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Choux de Bruxelles

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Coq au vin

Caldeirada en conserve

Chutney à l'ananas - Le Parfait

Chutney à l'ananas

Chutney à l'ananas

===========================

Il y a le jus d’ananas et aussi son chutney qui fleure bon

l’exotisme ! Idéal pour accompagner un poulet au curry, il

pourra également agrémenter tout type de viande pour

changer du quotidien.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 5 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait jusqu'à

2cm du rebord et procéder sans attendre au traitement

thermique 60 min 100°C.

Conseil : idéal pour accompagner le poulet au curry !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de tomates vertes

Confiture de noix de coco et ananas

=============

Chutney aux poivrons et baies Goji - Le Parfait

Chutney aux poivrons et baies Goji

Chutney aux poivrons et baies Goji

==========================================

Les Chutneys présentent souvent des arômes audacieux.

Celui-ci ne déroge pas à la règle avec son poivron rouge,

ses variétés de pomme, ses raisins secs, son vinaigre de

Xérès et encore mille autres merveilles à déguster sans

attendre.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 92 Le Parfait

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

45 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de clémentines

Compote pomme/poire/coing en conserve

Chutney d'échalotes

Chutney d'échalotes

Chutney d'échalotes

Chutney d'échalotes

============================

Réservez une partie de vos plantations pour réaliser un

chutney d’échalotes au début de l’été qui ravira vos

papilles.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 18 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Super 200 ou Le Parfait 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 Le Parfait Super

200 ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chutney aux poivrons et baies Goji

Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons

rouges

Chutney de figues et pêches

=============

Chutney de betterave - confiture de betterave -

Le Parfait

Chutney de betteraves

Chutney de betteraves

=============================

à la saison des betteraves, préparez puis conservez

jalousement ce chutney dans l’attente du moment idéal ! Il

accompagnera parfaitement un délicieux foie gras ou un

beau plateau de fromages pour leur ajouter une petite

touche sucrée. Si vous pouvez attendre 2 ou 3 mois avant

de le servir, il en sera d’autant meilleur !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 4 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs bocaux

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chutney aux poivrons et baies Goji

Chutney à l'ananas

Chutney de figues et pêches - Le Parfait

Chutney de figues et pêches

Chutney de figues et pêches

====================================

Que vous l’utilisiez comme confiture ou comme

accompagnement de viande, le chutney de figues est de

toute manière succulent. Celui-ci, aux pêches de vigne,

est sûrement le meilleur de tous ! Alors c’est parti pour

la préparation du chutney de votre vie !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 34 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super

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 - Le Parfait

Chutney de pêches

Chutney de pêches

==========================

Voilà la recette facile, surprenante et parfaite pour

l’accompagnement de vos viandes chaudes comme froides.

Associée au foie gras, elle se fait raffinée. Si vous vous

sentez une Âme d’explorateur(rice), déclinez-là en

changeant de vinaigre, de types de pêches et de tailles de

bocaux. C’est si bon de varier les plaisirs alors bonne

conservation et bonne dégustation.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 22 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Pêches au sirop

Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons

rouges

Chutney de figues et pêches

=============

Chutney de poires aux raisins - Le Parfait

Chutney de poires aux raisins

Chutney de poires aux raisins

=====================================

Elaboré avec deux fruits de saison, ce chutney mélange à

la perfection les textures. Le fondant des poires et la

fermeté des grains de raisin se conjuguent à merveille pour

satisfaire votre palais délicat. Bonne conservation et

bonne dégustation.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 7 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait jusqu'à

2 cm du rebord et procéder sans attendre au traitement

thermique 60 minutes à 100°C.

Servir avec du foie gras ou de la viande.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de cerises

Chutney pommes/groseilles

Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons

rouges - Le Parfait

Chutney de prunes, abricots, pêches et

oignons rouges

Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons

rouges

Cette recette de Chutney facile et originale mélange à

ravir les fruits d’été à noyaux. Associés aux oignons

rouges, ils font un accompagnement sucré salé parfait pour

vos viandes chaudes comme froides qui changera votre

quotidien.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 108 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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 Le Parfait Super puis procéder immédiatement au

traitement thermique 30 min à 100Â°C.

---------------------------------------------------

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de mirabelles

Gelée de raisin blanc à la vanille

Chutney de pêches

Chutney d'échalotes

=============

Chutney de tomates vertes et rouges - Le Parfait

Chutney de tomates vertes et rouges

Chutney de tomates vertes et rouges

===========================================

Les anglais sont fous des chutneys. Si vous n’avez encore

jamais testé cette sorte de confiture qui embellit les

plats cuisinés, il est grand temps ! Faire un chutney,

c’est très facile et cela apporte un petit goût d’ailleurs

à votre table.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 88 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

1 Bocal Le Parfait 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.

Un Chutney traditionnel permet d’utiliser les dernières

tomates non mûries. Idéal en accompagnement de viande,

pour les grillades, le rôti de porc et les barbecues.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de mirabelles

Compote de prunes rouges et pommes Golden

Chutney pommes/groseilles - Le Parfait

Chutney pommes/groseilles

Chutney pommes/groseilles

=================================

Cette version originale de chutney permet de conserver vos

groseilles et de les sublimer. Très fragiles et rares, il

faut les utiliser rapidement alors à vos bocaux ! Essayez

Cette recette qui sait marier le goût de la groseille au

sucré de l’oignon et l’acidité de la pomme granny.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 81 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 épaississe.

4. Quand la consistance du mélange est celle d'une

purée épaisse, retirer du feu et remplir vos bocaux

jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gâteau marbré en conserve

Chutney de poires aux raisins

Civet de joue de cochon

Civet de joue de cochon

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

Note de la communauté

4/5 115 Pierre Petit

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 étoilée

\* 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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Super ou Le Parfait 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.

recette inédite du chef Pierre Petit pour Le Parfait.

Pierre Petit, restaurant Les Affranchis

5, rue Henri Monnier, Paris 9e

Fermé dimanche et lundi

M°: St Georges

Tél. 01.45.26.26.30

Site: www.restaurantlesaffranchis.fr

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Fonds d'artichauts au naturel

Soupe céleri, lardons, pommes de terre

Cocotte de fruits aux épices - Le Parfait

Cocotte de fruits aux épices

Cocotte de fruits aux épices

=====================================

De bons fruits de saison mijotés avec du sucre et des

épices, cela donne forcément une bonne recette. Le plus

dur n'est pas de la faire mais de ne pas craquer avant de

la conserver. Les gourmands devront attendre pour la

déguster.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

2/5 4 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

30 mn

Temps de conservation

6 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

1 Bocal Le Parfait 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 Le Parfait Super

jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique pendant 30 min à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de fraises

Confiture de lait

=============

Coings au sirop - Le Parfait

Coings au sirop

Coings au sirop

=======================

Ne laissez pas vos coings dans un coin, pensez plutôt à

les mettre en bocal ! Accompagnés d’un bon sirop, ils

sauront vous régaler quand et comme vous le voulez.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 66 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

35 mn

Liste des ingrédients

======================

\* Coings mûrs

\* Sucre

\* eau

\* Le jus d'un citron

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Mirabelles à l'eau-de-vie

Confiture cassis/rhubarbe

Coleslaw

Coleslaw

Coleslaw

================

Version fermentée de la Coleslaw originelle très populaire

dans les pays anglo-saxons, Cette recette vous apportera

tous les bienfaits nutritionnels des aliments fermentés.

Régalez-vous avec son chou évidemment, ses carottes et son

céleri rave mais oui, le tout agrémenté d’une jolie

cébette. C’est pas bête !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 13 Le Parfait

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 Le Parfait Super.

11. Laisser fermenter 1 semaine à température

ambiante, puis entreposer idéalement à température

d’une cave. A consommer à partir de 2 semaines.

proposée par Marie-Claire Frédéric pour Le Parfait.

===================

Compote à la mangue et à la banane

Compote à la mangue et à la banane

Compote à la mangue et à la banane

============================================

Bébé découvre enfin les merveilles des fruits exotiques.

Dans cette compote, la banane adoucit la mangue.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 3 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

======================

\* 90 g de mangue épluchée

\* 90 g de banane épluchée

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 12 mois

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 buvant, fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique 45

minutes à 100°C.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote poire/abricot en conserve

=============

Compote à la pomme et à l’orange

Compote à la pomme et à l’orange

Compote à la pomme et à l’orange

============================================

Quand bébé accepte bien les compotes de pomme, variez les

fruits ! Associez-les à la pomme, en commençant par des

petites quantités, puis augmenter petit à petit. L’orange

est un fruit de choix pour commencer la diversification.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 10 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

======================

\* 150 g de pommes épluchées

\* 1 orange

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 4/6 mois

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.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote de pommes/rhubarbe en conserve

Compote banane/rhubarbe en conserve

=============

Compote rhubarbe/banane Le Parfait

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote banane/rhubarbe en conserve

===========================================

Vous voulez cuisiner pour bébé et lui offrir une bonne

alimentation ? Pourquoi ne pas lui faire découvrir la

compote de rhubarbe, adoucie d’une touche de banane ? Ce

dessert maison rendra le repas de bébé inoubliable !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 18 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 7 tiges de rhubarbe

\* 4 bananes

\* 100 g de sucre en poudre

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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

Le Parfait jusqu’à 2 cm du bord, et procéder à la

stérilisation (traitement thermique) de la compote

pendant 40 minutes à 100°C.

Il ne vous reste plus qu’à stocker vos petits pots dans

vos placards. Et ne pas oublier de préparer des étiquettes

pour bocaux pour reconnaître les repas de bébé et dater la

Recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote pommes/bananes en conserve

Compote de poires Guyot et pommes Reinette en

conserve

Confiture de clémentines

Confiture de rhubarbe vanillée

Compote pommes/poires en conserve

Compote d'oignons en conserve

Compote d'oignons en conserve

Compote d'oignons en conserve

=====================================

Excellente source de vitamine C, cet accompagnement doux

et sucré saura magnifier vos viandes ou vos repas de fête.

Ne passez pas à côté de ce délicieux chutney d’oignons !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 66 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super 125 et

procéder immédiatement au traitement thermique de votre

compote d’oignons en conserve, 40 minutes à 100°C.

Conseils : vous pourrez déguster cette confiture d’oignons

en accompagnement d’une viande grillée, d’un rôti ou bien

sûr de foie gras.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cerises à l'eau de vie

Gelée de raisin blanc à la vanille

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux)

Compote de pêches de vigne et pommes Royale Gala

en conserve - Le Parfait

Compote de pêches de vigne et pommes Royale

Gala en conserve

Compote de pêches de vigne et pommes Royale Gala

en conserve

Quant au mois de septembre, des petites pommes royale gala

bien fermes et juteuses rencontrent des petites pêches de

vigne bien sucrées qui se sont faites attendre, cela ne

peut faire qu’une bonne petite recette ! À vos petites

terrines pour mettre tout Ça en conserve.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 34 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super 125. Fermer

les terrines et procéder immédiatement au traitement

thermique, 45 min à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de figues

Chutney à l'ananas

Compote pomme/poire/coing en conserve

=============

Compote de poire aux épices

Compote de poires aux épices

Compote de poires aux épices

=====================================

Les poires se marient parfaitement avec les épices. Ça

tombe bien ! Dans Cette recette, nous les associons à 4

épices, rien que Ça et elles vont se retrouver en compote

pour votre plus grand plaisir. Alors préparez-les avec

amour et fermez vos terrines car n’oubliez pas, vous

faites Cette recette pour la conserver !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

0/5 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

======================

3 poires

1 orange

Mélange quatre épices

Cannelle

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

1 terrine Le Parfait 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.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote de poires Guyot et pommes Reinette en

conserve

Compote de poire

Compote à la pomme et à l’orange

=============

Compote de poires, gingembre et cardamome - Le

Parfait

Compote de poires, gingembre et cardamome

Compote de poires, gingembre et cardamome

=================================================

La douceur des poires, les bienfaits du gingembre, les

vertus des plantes aromatiques… Retrouvez tout ceci dans

Cette recette de compote de poires maison parfumée aux

épices.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 22 Livre "Bocaux, compotes et confitures", édition

Hachette

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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.

Extrait du livre Fait maison "Bocaux, compotes et

confitures" des éditions Hachette Cuisine

Photographe : Philippe Vaurès-Santamaria

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de rhubarbe

Compote de pommes en conserve

Compote de poires Guyot et pommes Reinette en

conserve - Le Parfait

Compote de poires Guyot et pommes Reinette

en conserve

Compote de poires Guyot et pommes Reinette en

conserve

Pomme de reinette et poire Guyot, tapis tapis rouge… à

cette délicieuse compote de saison ! La compote, simple à

faire, sait régaler tout son monde alors on en profite et

on conserve quand c’est le moment.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 16 L'atelier des sens

Temps de préparation

35 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 6 poires Guyot

\* 6 pommes Reinette

\* 25 g de sucre roux

Nombre de personnes

===================

Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait super 125. Fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique pendant

45 min à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Abricots au sirop

Confiture d'oignons

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote de poire

Compote de poire

Compote de poire

========================

Si bébé se montre à l’aise avec la découverte des nouveaux

aliments, faites-lui découvrir la poire avec cette compote

100% nouveau fruit. Sinon, remplacez une partie par de la

pomme. Ajoutez une pincée de cannelle quand bébé est bien

habitué à la version nature, cela lui fait découvrir de

nouvelles saveurs !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 13 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

======================

\* 180 g de poires

\* En option : une pincée de cannelle

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 6 mois

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 buvant, fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique 45

minutes à 100°C.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote pêche/abricot en conserve

Compote à la mangue et à la banane

Compote de pommes en conserve - Le Parfait

Compote de pommes en conserve

Compote de pommes en conserve

=====================================

Vous pensez qu’avec des pommes, on ne peut faire qu’une

tarte aux pommes ? Que nenni ! Les bocaux accueillent

merveilleusement bien les pommes. Alors pourquoi ne pas

faire plaisir à vos enfants avec cette très douce recette

de compote de pommes ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 200 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 10 pommes

\* 150 g de cassonade

\* 1 CS de jus de citron frais

\* 1 CC de cannelle en poudre

Nombre de personnes

===================

4 à 6

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super et procéder

immédiatement au traitement thermique, 40 minutes à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de myrtilles

Confiture citron, citron vert et menthe

Compote de pommes/rhubarbe en conserve - Le Parfait

Compote de pommes/rhubarbe en conserve

Compote de pommes/rhubarbe en conserve

==============================================

Il est temps d’incorporer aux repas de bébé des saveurs un

peu originales. Il y a fort à parier qu’il va adorer la

rhubarbe, vous ne croyez pas ? Cette recette de compote

est saine et parfaite pour les petits palais des

gastronomes en couches.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 61 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 6 personnes

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super 125 et procéder

immédiatement au traitement thermique de ce dessert aux

pommes, 45 minutes à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de pêches

Pâte à tartiner au chocolat

Compote de prunes rouges et pommes Golden - Le

Parfait

Compote de prunes rouges et pommes Golden

Compote de prunes rouges et pommes Golden

=================================================

Des pommes, des prunes et du sucre wouah ! Vous allez

aimer ce mélange de saveurs d’automne. La grande classe

pour cette compote facile mais néanmoins originale.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 34 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait super 125 de compote

jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique pendant 45 min à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de quetsches à la cannelle

Compote pommes/figues en conserve

Compote pomme/poire/coing en conserve

Compote pêche/abricot en conserve

Compote pêche/abricot en conserve

Compote pêche/abricot en conserve

==========================================

Vous allez adorer savourer le goût de l’été quand vous le

voulez grâce à cette conserve de compote pêche/abricot.

recette facile, elle sait satisfaire toute la famille car

vous pouvez la parfumer selon vos désirs. Cette compote

peut s’épicer aussi bien avec de la cannelle que de la

vanille ou une étoile de badiane…

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 54 Le Parfait

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

40 mn

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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

Le Parfait et procéder sans attendre au traitement

thermique (stérilisation) pendant 40 min à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de figues

Confiture cassis/rhubarbe

=============

Conserve de compote poire/abricot Le Parfait

Compote poire/abricot en conserve

Compote poire/abricot en conserve

=========================================

Pour un bon pot bébé fait maison, il faut prendre le temps

de créer de délicieuses recettes. Le Parfait vous fait

gagner du temps en vous livrant les secrets de petits pots

de fruits avec morceaux, comme la fameuse compote de poire

et d’abricot.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 9 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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.

Converser les petits pots dans vos placards. A partir de 5

mois, bébé peut manger à la cuillère et peut manger des

morceaux à partir de 6 mois (s’il refuse de manger, mettre

du lait dans la compote peut être une bonne idée). Et ne

pas oublier de préparer des étiquettes pour bocaux pour

reconnaître les repas de bébé et dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de pêches aux épices

Compote pommes/figues en conserve

Compote pommes/bananes en conserve

Confiture de cerises au romarin

Compote de pomme maison - compote pomme abricot -

Le Parfait

Compote pomme, abricot, semoule

Compote pomme, abricot, semoule

=======================================

Si vous désirez offrir à votre petit une compote un peu

plus consistante qu’une simple compote, Cette recette est

idéale. Avec sa texture toute douce comme un c lin, bébé

va adorer. Préparez-vous à recevoir de jolis sourires en

retour.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 8 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Pour 4 à 6 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 12 mois

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 Le Parfait 125

jusqu’à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement

thermique pendant 40 minutes à 100°C.

Une recette réalisée par le blogueur Papa en Cuisine pour

Le Parfait, lors d’un atelier « conserves » spécial bébé.

Retrouvez la vidéo de l’atelier ici : http://bit.ly/2tMH0ML

Retrouvez toutes Les recettes de Papa en Cuisine sur son

site: http://papaencuisine.com

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petit pot tricolore

Soupe de courgettes et crème de gruyère

Compote pomme mangue - compote myrtille - Le Parfait

Compote pomme, mangue et myrtille

Compote pomme, mangue et myrtille

=========================================

Cette recette offre à votre petit une association de

fruits originale qui change de la traditionnelle compote

de pommes. Sucre, acidité… Il pourra ainsi continuer son

exploration des saveurs tout en bénéficiant de bonnes

vitamines et de fibres.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

0/5 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Pour 4 à 6 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

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 Le Parfait Super

125 jusqu’à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement

thermique pendant 40 min à 100°C.

Une recette réalisée par la blogueuse Poulette Magique

pour Le Parfait, lors d’un atelier « conserves » spécial

bébé.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote poire/abricot en conserve

Compote pomme/poire/coing en conserve - Le Parfait

Compote pomme/poire/coing en conserve

Compote pomme/poire/coing en conserve

=============================================

Vous voulez un conseil sur l’alimentation bébé ? C’est

très tôt qu’il faut leur faire découvrir les saveurs et

les aliments rares. Votre enfant s’habituera à tout et

cuisiner pour bébé n’en sera que plus facile. Et si vous

commenciez par lui faire une compote de fruit… avec des

coings ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 18 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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 Le Parfait

jusqu’à 2 cm du bord, et procéder à la stérilisation

(traitement thermique) 40 minutes à 100°C.

Il ne vous reste plus qu’à stocker les petits pots dans

vos placards. Ces petits pots comportent des morceaux :

aussi, si bébé a trois mois, il est déconseillé de lui

faire goûter. Attendre ses 6 mois pour lui donner à manger

avec des morceaux.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour bocaux pour

reconnaître les repas de bébé et dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Abricots au sirop

Crème de châtaignes

Compote de pêches de vigne et pommes Royale Gala

en conserve

Compote de prunes rouges et pommes Golden

Compote pommes/poires en conserve

Pomme, vanille et cranberries Le Parfait

Compote pomme, vanille et cranberries

Compote pomme, vanille et cranberries

=============================================

Cette recette est une alternative originale à la classique

pomme-vanille. Elle permet à bébé de découvrir une

nouvelle saveur acidulée le cranberry ou canneberge, fruit

reconnu pour ses nombreux bienfaits pour le corps. Autant

si prendre tôt

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 4 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 6 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 12 mois

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 Le Parfait Super

125 jusqu’à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement

thermique pendant 45 min à 100°C.

Une recette réalisée par la blogueuse culinaire Audrey

Cuisine pour Le Parfait, lors d’un atelier « conserves »

spécial bébé.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote de poires Guyot et pommes Reinette en

conserve

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote pommes/bananes en conserve - Le Parfait

Compote pommes/bananes en conserve

Compote pommes/bananes en conserve

==========================================

Idéal dès 12 mois, cette compote toute douce ravira petits

et grands. Bénéficiez en quelques cuillérées des multiples

vertus de la banane et de la pomme riches en fibres,

vitamines mais pas que… vous seriez étonnés de la liste de

leurs bienfaits ! Alors bonne dégustation.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 302 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 8 pommes

\* 4 bananes

\* 1 sachet de sucre vanillé

\* 50 g de sucre semoule

Nombre de personnes

===================

7 à 8 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chutney de tomates vertes et rouges

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote poire/abricot en conserve

Compote pommes/figues en conserve - Le Parfait

Compote pommes/figues en conserve

Compote pommes/figues en conserve

=========================================

Gourmande, Cette recette de compote de saison allie

textures et saveurs pour notre plus grand bonheur. Une

idée originale pour sortir de la sempiternelle compote de

pommes. Associé à une pointe de miel de lavande (s’il vous

plait), cette compote peut s’attribuer une certaine

singularité.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 89 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

40 mn

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 4 Pommes (Golden par exemple)

\* 4 Figues

\* 20 g miel (lavande, milles fleurs, acacias...)

Nombre de personnes

===================

4 petites Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

4 Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super

125 jusqu’à 1 à 2 cm du buvant. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique pendant 40

minutes à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chutney de prunes, abricots, pêches et oignons

rouges

Compote poire/abricot en conserve

Gelée coing/framboise

Compote pommes fraises

Compote pommes fraises

Compote pommes fraises

==============================

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 1 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

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 Le Parfait Super et procéder

immédiatement au traitement thermique, 40 minutes à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote à la pomme et à l’orange

Compote de poires aux épices

=============

Compote pommes/poires en conserve - Le Parfait

Compote pommes/poires en conserve

Compote pommes/poires en conserve

=========================================

Vous hésitez entre faire une compote de pommes ou une

compote de poires ? Faites les deux ! Ce dessert à base de

fruits enchantera vos enfants… et vous-même aussi, bien

sûr !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 273 Le Parfait

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 4 pommes

\* 2 poires

\* 1 sachet de sucre vanillé

\* 100 g de sucre semoule

Nombre de personnes

===================

4 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Coings au sirop

Compote de pommes/rhubarbe en conserve

Compote banane/rhubarbe en conserve

Compote pomme/poire/coing en conserve

Compotée de poivrons en conserve - Le Parfait

Compotée de poivrons en conserve

Compotée de poivrons en conserve

=========================================

Que faire avec les poivrons verts ? Une compote de

légumes, évidemment ! Oui, les poivrons en bocaux, c’est

bon et original. Alors pour vous, voici Une recette de

poivrons saine et onctueuse.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 99 Le Parfait

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 cuillerées à soupe d’huile d’olive

\* Sel

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Abricots au sirop

Confiture de mûres

=============

Confit de canard - Le Parfait

Confit de canard

Confit de canard

========================

C’est le moment pour organiser un pique-nique ? Alors

régalez votre petite famille ou vos amis avec une terrine

maison qui ravira les grands gourmands : un véritable

confit de canard avec des cuisses de canard entières !

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 282 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

8 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin

Sauce barbecue en conserve

Confiture abricots-framboises aux amandes - Le

Parfait

Confiture abricots-framboises aux amandes

Confiture abricots-framboises aux amandes

=================================================

Pour des confitures qui changent de l’ordinaire, rien ne

vaut l’originalité d’une bonne confiture maison. Dans

Cette recette, vous allez aimer le mélange des genres de

deux fruits d’été fragiles : acidité et sucré, subtilité

et force, fondant et croquant avec ses touches d’amandes

effilées. Ce mariage inattendu ne vous laissera pas

indifférent.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 19 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 4 kg d'abricots dénoyautés

\* 500 g de framboises

\* 4 kg de sucre

\* 300 g d'amandes

\* Eau

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de courge à la vanille

Confiture d'oignons

Confiture abricots/rhubarbe - Le Parfait

Confiture abricots/rhubarbe

Confiture abricots/rhubarbe

===================================

Cette recette de confiture qui plaira aux petits comme aux

grands sera idéale pour un petit-déjeuner équilibré et

sain. Alors sortez vos pots de confiture, votre plus beau

feutre, et marquez « confiture d’abricots et de rhubarbe »

sur vos étiquettes de confiture.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 128 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 600 g d'abricots

\* 400 g de rhubarbe

\* 800 g de sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de fraises

Confiture de rhubarbe

Confiture abricots/thym - Le Parfait

Confiture abricots/thym

Confiture abricots/thym

===============================

Enfin, ça y est : c’est la saison des abricots ! Alors

vite, il faut prendre un pot et faire de la confiture

d’abricots aux herbes aromatiques, pour se régaler ensuite

lors d’un petit-déjeuner aux accents de Provence ou lors

d’un goûter équilibré.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 74 Le Parfait

Temps de préparation

45 mn

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg d'abricots

\* 1 bouquet de thym frais

\* 1 kg de sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers le Parfait

Préparation

============

1. Laver les fruits et le thym frais. Dénoyauter 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'abricots gourmande

Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel

Confiture aux abricots secs, amandes et lavande -

Le Parfait

Confiture aux abricots secs, amandes et lavande

Confiture aux abricots secs, amandes et lavande

=======================================================

Quelle succulente recette d’été que cette originale

confiture d’abricots parsemée d’amendes et parfumée à la

lavande ! Une confiture maison à ne pas manquer.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 133 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Les confituriers Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de rhubarbe

Confiture tomates/fraises

Confiture de cassis/rhubarbe Le Parfait

Confiture cassis/rhubarbe

Confiture cassis/rhubarbe

=================================

Faire de la confiture de rhubarbe et de cassis pour la

mettre en bocal et la conserver, ce n’est pas compliqué !

Vous pourrez ainsi avoir dans vos placards de succulents

pots de confiture faite-maison, toute l’année. Idéal pour

des petits déjeuners ou des goûters gourmands !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 23 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* 2 kg de cassis égrappé

\* 3 tiges de rhubarbe

\* Sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confiturier ou pot à confiture Le Parfait

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.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour reconnaître

vos bocaux et de dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de fraises

Confiture de myrtilles

Confiture de fruits rouges

Compote pommes/bananes en conserve

Chutney aux poivrons et baies Goji

Confiture citron, citron vert et menthe - Le

Parfait

Confiture citron, citron vert et menthe

Confiture citron, citron vert et menthe

===============================================

Vous trouvez les confitures d’agrumes trop amères ? Pas

celle-ci ! Pressez-vous de tester notre douce confiture

citron, citron vert et son bouquet de menthe fraîche.

Voilà une idée recette qui étonnera vos convives !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 112 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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.

Extrait du livre Fait maison "Bocaux, compotes et

confitures" des éditions Hachette Cuisine

Photographe : Philippe Vaurès-Santamaria

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Marmelade d'orange et citron vert

Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel

Confiture d'abricots - Confiture d'abricots maison

- Le Parfait

Confiture d'abricots gourmande

Confiture d'abricots gourmande

======================================

Soyez-en sûrs : Cette recette pour enfants peut aussi

faire fondre les plus grands, avec son petit goût acidulé.

Petit-déjeuner gourmand ou dessert gourmand, entre les

deux votre cœur balancera.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 124 Le Parfait

Temps de préparation

1 h environ

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg d'abricots dénoyautés

\* 800 g de sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de lait

Confiture de melon et miel

Confiture d'abricots - Le Parfait

Confiture d'abricots

Confiture d'abricots

============================

Un des grands classiques de la confiture, l’abricot est

une valeur sûre. A juste titre, tout le monde l’aime. Avec

une pointe de citron et quelques amandes effilées en plus,

le tour est joué pour régaler petits et grands.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 478 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

Astuce : Pour vérifier la confiture, verser quelques

gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette.

La confiture doit couler doucement.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'oranges

Confiture tomates jaunes et menthe poivrée

Confiture d'ananas - Le Parfait

Confiture d'ananas

Confiture d'ananas

==========================

Vous cherchez une confiture maison facile à faire mais

originale ? Avez-vous pensé à la confiture d’ananas ?

Parfaite pour régaler petits et grands !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 87 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

5 à 6 Confituriers Le Parfait 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.

Conseils : en fin de cuisson, vous pouvez ajouter une

gousse de vanille découpée en 5 ou 6 morceaux (autant que

de pots).

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote pommes/bananes en conserve

Confiture de framboises et poivrons à la vanille

Confiture mangue/ananas

Confiture d'Aphrodite - Le Parfait

Confiture d'Aphrodite

Confiture d'Aphrodite

=============================

On envisage un repas romantique avec sa moitié ? Bougies,

nappes et fleurs ? Posez aussi sur la table de jolis pots

de couleur : un mélange aphrodisiaque composé de zestes

d’orange et de gingembre !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 6 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'oignons

Gelée de raisin blanc à la vanille

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux) - Le

Parfait

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux)

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux)

===================================================

Vous la connaissez la chanson ou la confiture, elle

dégouline par les trous de la tartine ! Et bien celle-là

que nenni ! Elle est plutôt idéale pour rehausser vos

viandes rouges ou accompagner votre foie gras. Cette

recette est des plus faciles… pour vous régaler les

papilles. Et avec ses 50 cl de vin rouge, elle peut quand

même être consommée sans modération.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 15 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petits oignons au vinaigre rose

Compote d'oignons en conserve

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve

Confiture d'oignons - Le Parfait

Confiture d'oignons

Confiture d'oignons

===========================

Manger du foie gras, oui d’accord, mais pas tout seul !

Pour votre repas de fête, cette confiture d’oignons sera

parfaite en accompagnement de foie gras : elle sublimera

ce mets réputé gr ce à la douceur de sa compotée d’oignons

rouges ou d’oignons blancs.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 93 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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 Le Parfait

Super et procéder immédiatement au traitement thermique

de cette confiture d’oignons, 1h à 100°C. Le temps de

conservation est de plusieurs mois.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote poire/abricot en conserve

Gelée coing/framboise

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve

Confiture d'orange au Grand Marnier - Le Parfait

Confiture d'orange au Grand Marnier

Confiture d'orange au Grand Marnier

===========================================

Les mamies ont toujours su nous régaler ! Cette recette

savoureuse de confiture à l’orange entre dans la lignée

des bons petits plats qu’elles préparent avec amour. Et

vous voulez une astuce de grand-mère pour qu’elle soit

encore meilleure ? Prenez des oranges non traitées !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 207 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confiturier le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de melon

Confiture d'oranges - Le Parfait

Confiture d'oranges

Confiture d'oranges

===========================

Vous pensez qu’il est de plus en plus difficile de manger

sain ? Faites vous-même vos confitures et essayez cette

recette de confiture d’agrumes aux zestes d’orange !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 180 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de Kiwis

Confiture citron, citron vert et menthe

Confiture de bananes aux zestes de citron - Le

Parfait

Confiture de bananes aux zestes de citron

Confiture de bananes aux zestes de citron

=================================================

Vos pots de confiture s’ennuient, vides dans vos placards.

Si, si ! Il est temps de les occuper avec des morceaux de

bananes, rehaussés d’audacieux zestes de citron. Un vrai

fourmillement de saveurs pour les papilles !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 13 Le Parfait

Temps de préparation

45mn

Liste des ingrédients

======================

\* 1,2 kg de bananes épluchées

\* 1kg de sucre gélifiant

\* 3 citrons non traités

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gelée de vin de Sauterne

Confiture betterave - Confiture betterave rouge -

Le Parfait

Confiture de betteraves

Confiture de betteraves

===============================

Bizarre, bizarre, les betteraves en confiture ? Pas

vraiment ! La betterave est déjà sucrée et donc parfaite

en confiture. Faites le plein de potassium et de magnésium

dès le petit déjeuner en la dégustant sur des tartines ou

du pain d’épices. Elle peut accompagner aussi le foie gras

ou le fromage.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 8 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Liste des ingrédients

======================

1 kg de betteraves

800 g de sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

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.

A consommer avec du boudin noir, du foie, …

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.

Parfait pour accompagner des viandes froides…

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'oignons

Confiture de carotte - gelée de carotte -

Le Parfait

Confiture de carottes

Confiture de carottes

=============================

Des carottes en confiture ! Savourez-la sur une tartine,

dans un yaourt ou avec un fromage à p te dure. L’avantage

des carottes est que vous pouvez les trouver toute l’année

sur les étals. Pas besoin d’attendre l’été ! Idéal pour

refaire le plein des fans de confiture maison.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 12 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

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.

Ne pas oublier de coller une étiquette confiture sur

chacun des pots !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de betteraves

Confiture de cerises au romarin - Le Parfait

Confiture de cerises au romarin

Confiture de cerises au romarin

=======================================

Allez hop, sortez votre panier pour aller au marché ou

sous votre cerisier. Il est temps de bien conserver ces

demoiselles en robe rouge si délicates et précieuses.

Appréciez l’association avec le romarin qui fait que cette

confiture n’est pas tout à fait comme les autres.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 4 Le Parfait

Temps de préparation

1h15

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de citron

Compote d'oignons en conserve

Confiture de cerises - Le Parfait

Confiture de cerises

Confiture de cerises

============================

Le matin, tout le monde déjeune la même chose ? Pas si sûr

! Si vous voulez mettre sur la table d’un bon

petit-déjeuner une touche d’originalité, pourquoi ne pas

faire de la confiture de cerise maison ? Vous avez votre

bocal à confiture ? Alors c’est parti !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 313 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

Préparation

============

1. Laver puis dénoyauter les cerises. Pour cela

utiliser un dénoyauteur 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gelée de vin de Sauterne

Gelée de groseilles

Confiture de citron - Le Parfait

Confiture de citron

Confiture de citron

===========================

Ecoutez… Vous entendez ? Vos tartines réclament un zeste

de fraîcheur le matin ! Oui, elles veulent de la confiture

d’agrumes. Apportez-leur avec cette confiture de citron

acidulée et colorée, pour rire jaune dès le début de la

journée.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 269 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Liste des ingrédients

======================

\* 2 kg de citron non traités

\* 1kg de sucre gélifiant

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de pêches

Confiture de Kiwis

Confiture de clémentines - Le Parfait

Confiture de clémentines

Confiture de clémentines

=================================

Prolongez les saveurs de l’hiver avec cette confiture

moins attendue que celle d’oranges. Vous pourrez ainsi en

profiter sur vos tartines, dans vos yaourts ou beaucoup

plus si affinité ! C’est parfait quand c’est facile de se

faire plaisir.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 126 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de chair de clémentines

\* 850 g de sucre

\* 1 gousse de vanille

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou Pots à confiture Le Parfait

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.

--------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gâteau marbré en conserve

Compote poire/abricot en conserve

=============

Confiture de coings - Le Parfait

Confiture de coings

Confiture de coings

===========================

On le sait, il faut manger des fruits pour rester en

forme. Avec cette confiture de coings en bocal, vous ferez

d’une pierre trois coups : de délicieuses tartines de

confiture de fruits au petit-déjeuner, un dessert original

et une super idée pour pique-nique.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 83 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

Le petit plus : l'épluchage des coings est long, il faut

prendre bien soin de retirer les morceaux de fruits trop

durs qui ne cuiraient pas.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Crème de châtaignes

Confiture de fraises aux citrons confits

Confiture courge vanille Le Parfait

Confiture de courge à la vanille

Confiture de courge à la vanille

==========================================

A tester absolument Cette recette n’est vraiment pas comme

les autres ! Eh oui, la courge se déguste aussi dans une

confiture. Souvent associée à différentes épices, cette

version à la vanille amène un petit goût d’exotisme.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 111 Le Parfait

Temps de préparation

45 mn

Liste des ingrédients

======================

\* Courge

\* 3 gousses de vanille

\* Sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

4 Confituriers le Parfait

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 Le Parfait, les fermer et

les retourner aussitôt 1 min, puis les remettre à

l'endroit pour les laisser refroidir.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de cerises au romarin

Confiture de citron

=============

Confiture de figues - Le Parfait

Confiture de figues

Confiture de figues

===========================

Un bocal de verre dans votre placard, des figues fraîches

dans votre panier… Qu’en faire ? Une seule solution, et

des plus délicieuses : préparer une confiture de figues et

régaler toute votre famille au petit-déjeuner ou lors du

goûter !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 403 Le Parfait

Temps de préparation

1 h

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de tomates vertes

Cocotte de fruits aux épices

Confiture de fraises aux citrons confits - Le

Parfait

Confiture de fraises aux citrons confits

Confiture de fraises aux citrons confits

================================================

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 50 Le Parfait

Temps de préparation

1 h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 4 kg de fraises (ici gariguettes)

\* 1 citron

\* 2 kg de sucre

\* 300 ml d'eau

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'abricots

Gelée coing/framboise

=============

Confiture de fraises - Le Parfait

Confiture de fraises

Confiture de fraises

============================

C’est la saison des fraises ? Alors n’attendez pas :

sortez votre tablier, votre confiturier et suivez notre

merveilleuse recette de confiture de fraises. C’est le

meilleur moyen pour manger des fraises toute l’année !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 719 Le Parfait

Temps de préparation

1h + temps de macération

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

Ne pas oublier de coller une étiquette confiture sur

chacun des pots !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote pommes/figues en conserve

Confiture de bananes aux zestes de citron

Confiture cassis/rhubarbe

Confiture de framboises et poivrons à la vanille

- Le Parfait

Confiture de framboises et poivrons à la

vanille

Confiture de framboises et poivrons à la vanille

=========================================================

Une confiture de fruits rouges, oui d’accord ! Mais

celle-ci, vous ne la trouverez jamais dans le commerce !

Avec sa gousse de vanille et son poivron rouge, cette

confiture de framboise va certainement vous ensorceler.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 41 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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.

Extrait du livre Fait maison "Bocaux, compotes et

confitures" des éditions Hachette Cuisine.

Photographe : Philippe Vaurès-Santamaria.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'abricots gourmande

Confiture d'orange au Grand Marnier

=============

Confiture de framboises - Le Parfait

Confiture de framboises

Confiture de framboises

===============================

La confiture de framboise est l’une des gelées les plus

appréciées, tant ce petit fruit peu sucré avec ses pépins

croquants nous fait craquer. Et ce dessert léger sera une

base parfaite pour préparer une pâtisserie, tel le

Bavarois framboises.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 197 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'abricots gourmande

Compotée de poivrons en conserve

Confiture de fruits rouges - Le Parfait

Confiture de fruits rouges

Confiture de fruits rouges

==================================

Rouge de plaisir vous serez face à cette confiture

acidulée pleine de saveurs. Un concentré sucré de tous les

fruits rouges de l’été à tartiner ou plus si affinité !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 117 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de framboises

Confiture de figues

Confiture cassis/rhubarbe

Confiture de Kiwis - Le Parfait

Confiture de Kiwis

Confiture de Kiwis

==========================

Parfaite la confiture toute verte pour changer des rouges

et des oranges ! Tartinez là sans hésiter pour le petit

déjeuner ou même pour agrémenter vos desserts. Saviez-vous

que le kiwi est plus riche en vitamine C que l’orange ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 245 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cerises à l'eau de vie

Confiture de lait - Le Parfait

Confiture de lait

Confiture de lait

=========================

Vous n’aviez jamais imaginé préparer pour votre famille

Une recette de confiture originale tout droit venue

d’Argentine ? Cette confiture artisanale fera voyager vos

papilles à l’autre bout du monde. Vamos !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 68 Le Parfait

Temps de préparation

2h30

Liste des ingrédients

======================

\* 3 litres de lait

\* 1,5 kg de sucre cristallisé

\* 3 gousses de vanille

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de pêches aux épices

Compote de pommes/rhubarbe en conserve

Confiture de melon et miel

Confiture de melon et miel

Confiture de melon et miel

==================================

Une confiture hyper simple et qui fait l’unanimité dans la

communauté est assurément à ne pas manquer ! Déguster du

melon toute l’année au petit déjeuner, ça laisse rêveur

surtout lorsqu’il est bien accompagné. Le miel d’acacia

ajoute ici une saveur légère et douce, un vrai régal !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 45 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs personnes

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de melon

Confiture de coings

Confiture de melon - Le Parfait

Confiture de melon

Confiture de melon

==========================

les produits frais et Les recettes sucrées ?

Oui ? Alors vous allez littéralement succomber devant

cette bonne recette aux fruits d’été : la confiture de

melon. Idéal aussi pour conserver le melon après l’été et

le déguster même en automne.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 141 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de mûres

Gelée coing/framboise

Confiture de mirabelles et vinaigre balsamique -

Le Parfait

Confiture de mirabelles et vinaigre

balsamique

Confiture de mirabelles et vinaigre balsamique

======================================================

Délicate, cette confiture allie parfaitement son côté

sucré/salé. Subtile avec sa pointe de cannelle, elle a

apprivoisé l’acidité du citron et du vinaigre balsamique

pour mieux révéler le goût des mirabelles. Rapide et

facile à faire pour tous les jours ou pour impressionner

vos invités de passage à la maison.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 14 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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 b ton 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 Le Parfait, les fermer et les retourner 1

min, puis les remettre à l'endroit pour les laisser

refroidir.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de mirabelles

Mirabelles à l'eau-de-vie

Confiture de mirabelles - Le Parfait

Confiture de mirabelles

Confiture de mirabelles

===============================

L’eau-de-vie de fruit, ? Nous aussi, et

particulièrement celle de mirabelles. Alors pour faire de

la confiture de mirabelles, rien de plus gourmand que d’en

verser dans nos pots à confiture. Mirabelle belle belle

comme le jour…

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 230 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gâteau marbré en conserve

Confiture de mirabelles et vinaigre balsamique

Confiture de mûres à la menthe - Le Parfait

Confiture de mûres à la menthe

Confiture de mûres à la menthe

========================================

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 106 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

--------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote pommes/figues en conserve

Confiture cassis/rhubarbe

=============

Confiture de mûres - Le Parfait

Confiture de mûres

Confiture de mûres

===========================

Vous avez un panier gourmand de fruits avec beaucoup de

mûres et vous avez peur d’en laisser perdre ? Pourquoi ne

pas faire des confitures maison ? Elles sont plus saines,

pleines de fibres alimentaires et de vitamines.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 349 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compotée de poivrons en conserve

Compote de pommes en conserve

=============

Confiture de myrtilles - Le Parfait

Confiture de myrtilles

Confiture de myrtilles

==============================

Vous cherchez à faire Une recette avec des fruits sauvages

? Nous vous livrons la recette de la confiture de

myrtilles pour cuisiner maison. Profitez-en pour emmener

toute la petite famille se promener en forêt à la

recherche de fruits des bois !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 144 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture abricots/rhubarbe

Confiture cassis/rhubarbe

Confiture mangue/ananas

Confiture de Noël - Le Parfait

Confiture de Noël

Confiture de Noël

==========================

Pour le repas de Noël, vous avez cette année une folle

envie d’audace. Et si comme accompagnement de foie gras,

vous osiez des petits délices faits par vos soins, telle

cette succulente confiture de fruits : oranges, pommes,

fruits secs… même le Père-Noël en redemandera !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 204 Le Parfait

Temps de préparation

60 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Abricots au sirop

Confiture de clémentines

=============

Confiture de noix de coco et ananas

Confiture de noix de coco et ananas

Confiture de noix de coco et ananas

===========================================

Ensoleillez vos futurs petits déjeuners avec cette

confiture aux notes tropicales. Ce mélange de texture

délicieux et original se tartine généreusement sur du bon

pain ou de la brioche. Une association que vous ne

trouverez pas partout ! C’est ça le fait maison.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 110 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou Pots à confiture le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Abricots au sirop

Gelée de thé à l'orange

Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel

- Le Parfait

Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel

Confiture de pamplemousse rose, gingembre et miel

=========================================================

Peu commune, délicate, subtile, gourmande… cette confiture

peut s’enorgueillir de tous ses adjectifs. L’équilibre

parfait entre l’acidité de l’agrume et le sucre du miel

sans oublier la force du gingembre. N’hésitez pas à faire

découvrir Cette recette unique lors de brunchs ou petits

déjeuners entre amis pour un étonnement garanti !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 55 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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. R per 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Melons au sirop

Confiture de rhubarbe vanillée

Confiture de pêches aux épices - Le Parfait

Confiture de pêches aux épices

Confiture de pêches aux épices

========================================

Pour pimenter une confiture, rien ne vaut une bonne

recette maison ! Ici, on savoure le mariage des pêches et

des épices dès le petit déjeuner. Plutôt jaunes ou de

vigne, vous pouvez choisir les pêches que vous préférez.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 71 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote de poires, gingembre et cardamome

=============

Confiture de pêches - Le Parfait

Confiture de pêches

Confiture de pêches

============================

Toute l’année, savourons des pêches… de vigne, blanches,

jaunes c’est comme vous les préférez ! Leur saison est si

courte qu’il est bon de prolonger leur saveur inimitable

dans une bonne conserve. En confiture, vous pourrez

l’utiliser au petit déjeuner, pour accompagner des cakes

ou génoises ou dans vos yaourts pour un côté gourmand. A

vos cuillères !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 274 Le Parfait

Temps de préparation

1h + temps de macération

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

Conseil : si vos fruits sont naturellement très sucrés,

vous pouvez réduire la quantité de sucre.

--------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'Aphrodite

Compote poire/abricot en conserve

=============

Confiture de poires au piment

Confiture de poires au piment

Confiture de poires au piment

=====================================

L’alliance fruits et épices a la cote dans les confitures

et ce n’est pas sans raison. Avec son piment oiseau, cette

recette réveille le goût des poires, de nos tartines et

bouscule nos papilles. Agréable dès le matin de perturber

sa routine. Alors pas d’hésitation, lancez-vous dans cette

recette originale, facile, au goût, il est vrai, un peu

relevé.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 107 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gelée coing/framboise

Confiture de potiron

Confiture de Poires aux Epices - Le Parfait

Confiture de Poires aux Epices

Confiture de Poires aux Epices

======================================

De plus en plus, on désire changer son alimentation et

varier les plaisirs. Pour cela, découvrez une confiture

inédite au goût particulier gr ce à son mélange d’épices :

graine de coriandre, gingembre frais, maniguette… une

véritable explosion en bouche !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 120 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de melon

Compote pomme/poire/coing en conserve

Confiture de potiron

Confiture de potiron

Confiture de potiron

============================

Comment être sûr de pouvoir offrir un dessert rapide mais

délicieux à ses enfants ? Faire des bocaux de confiture de

potiron ! En plus, cette confiture maison fera des

merveilles le soir d’Halloween.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 40 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confiturier ou pot à confiture Le Parfait

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.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour reconnaître

vos bocaux et de dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture oranges/ananas

Confiture de coings

Purée de Potiron en conserve

Confiture de quetsches à la cannelle - Le Parfait

Confiture de quetsches à la cannelle

Confiture de quetsches à la cannelle

==============================================

A base de cette petite prune goûteuse, la confiture de

quetsche est une recette traditionnelle en Alsace. Même

les cigognes la considèrent comme la meilleure confiture !

Alors sortez votre bassine à confiture et vérifiez

vous-même. Et nous vous livrons l’astuce du chef : la

poudre de cannelle en touche finale !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 80 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

4 à 5 Confituriers Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de citron

Compote de pommes en conserve

=============

Confiture de rhubarbe vanillée - Le Parfait

Confiture de rhubarbe vanillée

Confiture de rhubarbe vanillée

=======================================

Chouette, la rhubarbe étant pleine de vertus nutritives,

vous allez pouvoir bien démarrer la journée ! ici, la

saveur de la rhubarbe s’associe parfaitement à la vanille

pour ajouter ce petit goût qui fera toute la différence.

Bonnes tartines et bons desserts !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 127 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de rhubarbe

\* 1 gousse de vanille

\* 800 g de sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

6 Confituriers le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de melon

Vin de Noix

=============

Confiture de rhubarbe - Le Parfait

Confiture de rhubarbe

Confiture de rhubarbe

=============================

Comment surprendre sa famille ? En leur présentant une

belle tranche de brioche, tartinée de votre recette de

confiture de rhubarbe maison. C’est original, délicieux et

sain. Alors vite, à vos tiges de rhubarbe !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 337 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de figues

Compote de prunes rouges et pommes Golden

Confiture de tomates vertes - Le Parfait

Confiture de tomates vertes

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 associé

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

Note de la communauté

4/5 145 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chutney de poires aux raisins

Confiture de mangue/ananas Le Parfait

Confiture mangue/ananas

Confiture mangue/ananas

===============================

Quoi de plus malin pour la conservation des fruits,

notamment des fruits exotiques, que de faire des recettes

maison ? Et quel bonheur de déguster des fruits de saison

! Pour cela, le secret c’est de faire des fruits en

conserve : un réel plaisir accessible toute l’année.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 41 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confiturier ou pot à confiture Le Parfait

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.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour reconnaître

vos bocaux et de dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture oranges/ananas

Confiture d'ananas

Compote pommes/poires en conserve

Confiture de framboises et poivrons à la vanille

Confiture oranges/ananas - Le Parfait

Confiture oranges/ananas

Confiture oranges/ananas

================================

Voilà une belle alternative à la traditionnelle marmelade

d’orange. Offrez à vos tartines ou vos yaourts cette belle

couleur ensoleillée et ce mélange de goûts acidulés, le

tout pour bien vous réveiller !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 34 Le Parfait

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).

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

4 à 5 Confituriers Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de citron

Gelée coing/framboise

Confiture mangue/ananas

Confiture tomates/fraises

Confiture tomates/fraises

Confiture tomates/fraises

=================================

Donnez de l’originalité à votre confiture de fraise maison

en l’associant à la tomate cerise. Ces précieuses

demoiselles toutes de rouge vêtues raviront votre palais

dès le petit déjeuner. Mariez-les avec un brin de

délicatesse et d’attention, elles vous le rendront bien.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 35 Livre "Bocaux, compotes et confitures", édition

Hachette

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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. Equeuter 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 Le Parfait avec la

préparation. Les fermer et les retourner 1 min, puis

les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Livre "Bocaux, compotes et confitures", édition Hachette

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de coings

Chutney à l'ananas

Confiture tomates jaunes et menthe poivrée - Le

Parfait

Confiture tomates jaunes et menthe poivrée

Confiture tomates jaunes et menthe poivrée

===================================================

Parmi toutes les variétés de tomates, les tomates jaunes,

vous connaissez ? Egalement appelées tomates ananas, elles

sont à tomber ! Rehaussée de feuilles de menthe, cette

recette est donc forcément un vrai régal de conserves de

tomates.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 145 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1kg de tomates jaunes (Ananas)

\* 1 kg de sucre cristallisé

\* 1 citron

\* 10 feuilles de menthe poivrée

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Compote pommes/bananes en conserve

Confiture de Kiwis

=============

Conserve de foie de lotte de mer - Le Parfait

Conserve de foie de lotte de mer

Conserve de foie de lotte de mer

========================================

Vous avez envie de menus de régime à base de poisson

maigre ? Ce foie de lotte en terrine est Une recette saine

qui charmera à coup sûr votre palais.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 182 olivier edwige

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

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cèpes au naturel

Rôti de porc en conserve

Conserve de poule - Le Parfait

Conserve de poule

Conserve de poule

=========================

Une recette de conserve avec une poule, qu’y a-t-il de

mieux ? C’est Une recette économique qu’on peut également

qualifier de cuisine rapide car il n’y a pas besoin

d’entreprendre la cuisson de la poule avant la

stérilisation. Alors à vos bocaux, prêts, partez !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 137 soulas francine

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

économique, simple, rapide et très bonne ! Bon

appétit !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Betteraves rouges au naturel

Chili con carne en conserve

Poulpe - comment cuisinier le poulpe - Le Parfait

Conserve de poulpe à l'huile

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

Note de la communauté

5/5 19 Le Parfait

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 …

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

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 gouts, sel , poivre, thym… Couvrir d’huile jusqu’à

2 cm du buvant, 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.

de Georges Cantin

--------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Caldeirada en conserve

Homards à l'armoricaine

=============

Consommé de Persil - Le Parfait

Consommé de Persil

Consommé de Persil

===========================

Le consommé se distingue de la soupe par sa base faite de

bouillon de volaille, de veau ou de bœuf. Ici, on le

réalise dans sa version toute verte avec un ingrédient

particulier : le persil pour une fois guest star d’une

Recette. Ça change.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 20 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

45 min

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 2 bottes de persil

\* 1 grosse pomme de terre

\* 1 cube de bouillon de volaille

\* Sel, poivre

Nombre de personnes

===================

Pour 4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Endives entières au naturel

Terrine de porc

=============

Coq au vin - Le Parfait

Coq au vin

Coq au vin

==================

Un coq, du vin, cocorico, voilà Une recette bien de chez

nous qu’il est bon d’avoir dans ces placards. Selon votre

goût, utilisez thym, laurier, ail, oignon, c’est vous qui

voyez.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 206 Le Parfait

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, …)

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait

Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique pendant

1h30 à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Epinards en branches

Brocolis au naturel

Cornichons au vinaigre - Le Parfait

Cornichons au vinaigre

Cornichons au vinaigre

==============================

Vous faites partie de ceux qui raffolent tellement de ces

petits cucurbitacées qu’ils sont capables de manger un

bocal de cornichons entier en faisant fi de l’aigreur du

vinaigre ? Tant mieux ! Car Cette recette maison de

conserves au vinaigre va faire danser vos papilles.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 563 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

autant de personnes

Bocal conseillé

================

3 Bocaux Le Parfait 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 cuillérées de

vinaigre, puis les égoutter.

5. Mettre les cornichons dans les bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe de betteraves

Coulis de tomates du jardin en conserve - Le

Parfait

Coulis de tomates du jardin en conserve

Coulis de tomates du jardin en conserve

===============================================

Les tomates du jardin ont un parfum et un goût

incomparables ! Préservez leurs saveurs dans un coulis de

tomate maison qui fera LA différence. Tomate cerise,

poire, cœur de bœuf… amusez-vous à décliner Cette recette

avec toutes ces variétés de tomate. Vous pourrez ainsi

dégainer vos bocaux-coulis à tout moment pour sublimer de

simples p tes ou tapisser le fond de vos pizzas.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 93 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super

jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique 45 minutes à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Crème de tomates

Tomates séchées à l'huile

Sauce tomates-basilic en conserve

Coulis de tomates en conserve - Le Parfait

Coulis de tomates en conserve

Coulis de tomates en conserve

=====================================

Cette recette de coulis maison est la recette de base.

Toute simple avec juste 1 oignon, elle sera parfaite pour

toutes vos prochaines recettes qu’elles soient à

l’italienne ou pas ! Nous, on aime les petites recettes

qui peuvent faire de grandes choses, et vous ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 545 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de tomates bien mûres

\* 1 oignon

\* Sel

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Tomates entières au naturel

Maquereaux en conserve

Poulet sauté d'Yvetot aux pommes

Couscous en conserve - Le Parfait

Couscous en conserve

Couscous en conserve

============================

Plus la peine de dépenser une fortune pour un couscous au

poulet au restaurant ! Nous vous proposons ici une

délicieuse recette de couscous royal aux légumes et à la

viande, que vous pourrez déguster été comme hiver. Royal !

Niveau de difficulté

4/5

Note de la communauté

4/5 212 AUDOUIN jean-luc

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

Nombre de personnes

===================

8-10 personnes

Bocal conseillé

================

4 Terrines le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rôti de veau au romarin

Crémeux de topinambours et marrons au beurre

noisette

Crème de châtaignes, confiture de châtaigne - Le Parfait

Crème de châtaignes

Crème de châtaignes

============================

Voilà Une recette gourmande de saison qui régalera tous

les gourmets. Pour accompagner vos gâteaux, tartes, crêpes

ou yaourts, cette crème de châtaigne est parfaite ! Ultra

facile à réaliser, vous conserverez une belle saveur

d’automne dans vos placards.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 109 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Abricots au sirop

Cocotte de fruits aux épices

=============

Crème de tomates - Le Parfait

Crème de tomates

Crème de tomates

=========================

Pour Cette recette, choisissez la crème de tomates, bien

mûres et juteuses comme il faut. Attention, lors de la

dégustation, n'oubliez pas de rajouter le crème fraîche et

les jaunes d'œufs pour que la recette soit parfaite. Vous

n'aurez plus qu'à rougir de plaisir.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 110 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de courgettes et émincé de poulet

Coulis de tomates du jardin en conserve

=============

Crémeux de topinambours et marrons au beurre noisette

Crémeux de topinambours et marrons au

beurre noisette

Crémeux de topinambours et marrons au beurre

noisette

Originalité est le terme approprié pour Cette recette de

Chef ! Nous avons demandé au chef Pierre Petit de nous

confectionner Une recette inédite de purée d’automne avec

en vedette, le Topinambour qui revient au goût du jour.

N’hésitez pas à essayer cette association

marron/topinambour, vous nous en direz des nouvelles.

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 13 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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 cèleri 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.

inédite du chef Pierre Petit pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Haricots blancs au naturel

Terrine de campagne aux fruits secs

=============

Crevettes sautées - Le Parfait

Crevettes sautées

Crevettes sautées

==========================

Avoir des conserves de crevettes de côté, c’est s’offrir

la possibilité de les déguster à l’envie. Accommodées,

sautées à l’ail, au curry, au soja, au pineau des

Charentes… en entrée ou vrai plat, les combinaisons sont

infinies. Laissez faire votre imagination.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 158 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

75 min

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de crevettes

\* Sel, poivre

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait

Super ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confit de canard

Foie gras au chutney figues et pêches

=============

Cuisses de poulet aux arômes du sud - Le Parfait

Cuisses de poulet aux arômes du sud

Cuisses de poulet aux arômes du sud

============================================

Un petit voyage dans le sud vous tente ? La gastronomie

venue du sud a la réputation d'être une cuisine saine et

équilibrée, nous vous proposons Cette recette de poulet

facile et rapide. La preuve !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 136 gavin virginie

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"

Nombre de personnes

===================

5 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choucroute garnie en conserve

Velouté de topinambours, marrons et épices

=============

Daube d'agneau en conserve - Le Parfait

Daube d'agneau en conserve

Daube d'agneau en conserve

==================================

Faire des conserves de viande, c’est l’assurance d’avoir

de bons petits plats cuisinés en réserve dans ses

placards. Une visite à l’improviste ? Vite, sortez votre

épaule d’agneau aux herbes aromatiques, et surprenez-la !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 74 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm

du rebord. Fermer et procéder immédiatement au

traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cuisses de poulet aux arômes du sud

Terrine de St-Jacques

Daube de bœuf en conserve

Daube de bœuf en conserve

Daube de bœuf en conserve

==================================

La tradition, ça a du bon alors il faut la conserver pour

en profiter au maximum. Choisissez une bonne joue de bœuf,

du paleron ou du gîte, c’est comme vous préférez, de

toutes façons, Cette recette sera toujours au top. Et

quand c’est aussi facile, il n’y a plus qu’à…

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 242 Le Parfait

Temps de préparation

40 min + 2h de marinade

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de bœuf (gite, 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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait

Super ou Le Parfait Familia Wiss jusqu'à 2cm du rebord.

Fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique pendant 2h à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Bœuf Bourguignon

Consommé de Persil

Purée de carotte - patate douce curry - Le Parfait

Duo de carottes et patates douces au curry

Duo de carottes et patates douces au curry

==================================================

Le curry pour les petits, ce n’est pas interdit ! La

preuve en est avec cette purée originale toute douce et

sucrée. Parfaite pour faire découvrir de nouvelles saveurs

à votre petit bout.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 4 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 6 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 12 mois

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 Le Parfait Super

125 jusqu’à 2 cm du rebord, puis procéder au traitement

thermique pendant 60 min à 100°C.

Une recette réalisée par la blogueuse culinaire Audrey

Cuisine pour Le Parfait, lors d’un atelier « conserves »

spécial bébé.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de patates douces à la cannelle

Purée de carotte en conserve

Endives au jambon

Endives au jambon

Endives au jambon

=========================

Pendant la saison des endives, essayez Cette recette

d'endives au jambon, vous ne serez pas déçus ! Blotties

dans leur bocal, elles conserveront leur fondant et leur

pleine saveur. La béchamel gourmande finira de vous ravir

les palais.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 84 Le Parfait

Temps de préparation

50 min

Temps de traitement thermique

40 min

Temps de conservation

6 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rillettes de maquereaux

Sauce bolognaise en conserve

Endives entières au naturel - Le Parfait

Endives entières au naturel

Endives entières au naturel

====================================

Vous rentrez tard ? Vous n’avez pas le courage de cuisiner

? Alors ouvrez votre placard et sortez une conserve maison

! Oui, pour conserver les endives, rien de mieux que les

bocaux Le Parfait Super ! Tenez, et si vous prépariez

rapidement de délicieuses endives au jambon. Succès

garanti !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 63 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Endives

\* Citron

\* Sel

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 Le Parfait Super 1 litre. Vos endives en

conserve sont terminées.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Bœuf Bourguignon

Conserve de foie de lotte de mer

=============

Epaule d'Agneau au bouillon en conserve - Le

Parfait

Epaule d'Agneau au bouillon en conserve

Epaule d'Agneau au bouillon en conserve

===============================================

Il est des plats cuisinés qui sont de véritables recettes

gourmandes. Oui, vous ne pourrez en effet que vous régaler

avec ce bouillon de viande aux morceaux d’agneau, tant les

ingrédients de la recette sont tous savoureux.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 29 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de chou-fleur coco gingembre en conserve

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en

conserve

Epinards en branches - Le Parfait

Epinards en branches

Epinards en branches

============================

Préparer ses épinards en branche avec les bocaux Le

Parfait, c’est s’assurer de manger de bon produits toute

l'année. Et puis surtout, manger des épinards, c’est

l’assurance de faire plaisir à Popeye !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 39 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

2h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* épinards

\* Sel

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de cèpes en conserve

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

Espadon confit à la betterave, framboise,

et... chocolat !

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

chocolat !

Si vous êtes un adepte du mélange des genres et de

l’inédit, Cette recette est faite pour vous ! Elue en

2011, Cooklette d’halloween sous la houlette du chef

Sébastien Guénard du restaurant parisien « Miroir », elle

est cependant rapide et ultra facile à réaliser alors hop,

hop, on s’y met pour épater la galerie !

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 163 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

40 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrine Le parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Bœuf cocotte

=============

Fenouils au citron façon choucroute

Fenouils au citron façon choucroute

Fenouils au citron façon choucroute

============================================

Fondez de plaisir pour Cette recette aux saveurs du sud !

L’idée originale : le fenouil fermenté qui vous restitue

tous ses bienfaits nutritionnels. A tester sans tarder

pour changer, Cette recette est idéale pour accompagner

des plats à base de poissons.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 3 Le Parfait

Temps de préparation

40 minutes

Liste des ingrédients

======================

1 kg de fenouils

1 citron jaune

10 g de gros sel de mer

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 Le Parfait Super. Laisser une

semaine à température ambiante, puis entreposer vers

15°C. A consommer à partir de 2 semaines.

Recette proposée par Marie-Claire Frédéric pour Le Parfait.

===================

Foie gras au chutney figues et pêches - Le Parfait

Foie gras au chutney figues et pêches

Foie gras au chutney figues et pêches

==============================================

Le foie gras, c’est excellent mais fait maison, c’est

royal ! Associé aux notes sucrées de figues et de pêches,

vous pourrez déguster un foie gras au goût délicat,

remarquable et surtout pas comme les autres puisque c’est

vous qui l’aurez fait.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 233 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

50 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Super ou Le Parfait 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.

--------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Foie Gras de Canard à la fleur de sel

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en

conserve

=============

Foie Gras de Canard à la fleur de sel - Le

Parfait

Foie Gras de Canard à la fleur de sel

Foie Gras de Canard à la fleur de sel

===============================================

Cette année, vous avez décidé de faire la cuisine

vous-même pour un réveillon 100% fait-maison ? Vous

désirez préparer le foie gras de canard vous-même, mais

vous voulez donner un goût particulier à ce mets de fête ?

Essayez donc le foie gras de canard à la fleur de sel.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 414 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Pâté de canard confit à la badiane

Pot au feu en conserve

=============

Fonds d'artichauts au naturel - Le Parfait

Fonds d'artichauts au naturel

Fonds d'artichauts au naturel

=====================================

Vous avez des envies de nouvelles saveurs ? Plongez dans

l’inédit grâce à Cette recette avec des fonds

d’artichauts. De par sa longue conservation, ce bocal fera

office d’entrée fraîche toute l’année.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 77 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Artichauts

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cuisses de poulet aux arômes du sud

Purée de brocolis au cumin en conserve

Gaspacho en conserve

Gaspacho en conserve

Gaspacho en conserve

============================

Dans un pays chaud, la soupe se déguste froide ! Le

gaspacho, LA soupe espagnole la plus célèbre, se sert

plutôt en entrée mais en petite verrine, elle peut se

savourer à l’apéritif version tapas.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 117 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Terrine de porc

Gâteau en conserve aux fruits rouges

Gâteau aux fruits rouges

Gâteau aux fruits rouges

=================================

Rien de meilleur qu'un gâteau fait maison et surtout

préparé à l'avance !

Alors pour toujours avoir un cake maison dans son placard,

voici Une recette anglaise de moelleux aux baies d'été.

Ce gâteau aux fruits rouges, facile à préparer, est à

tester sans hésiter !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 15 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

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.

Suggestions de présentation et notes :

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 !

---------------------------------------------------

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cake chocolat noisette en conserve

=============

Gâteau marbré en conserve - Le Parfait

Gâteau marbré en conserve

Gâteau marbré en conserve

===================================

Votre belle-famille vient prendre le café à l’improviste ?

Pas de panique, vous avez en réserve des cakes en bocaux !

Mais pas n’importe quelle recette de gâteau : le gâteau

marbré, un cake facile à préparer et savoureux. Le bocal

est en effet le moyen idéal pour une bonne conservation

des gâteaux.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 266 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Familia Wiss 350 ou 500 ou Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cerises à l'eau de vie

Chutney pommes/groseilles

=============

Gelée de coing/framboise Le Parfait

Gelée coing/framboise

Gelée coing/framboise

==============================

Fini Les recettes classiques de gelée ! Place à une idée

d’automne : faire une gelée de coing et de framboise. S’il

vous reste de la préparation après la mise en bocal à

confiture, faites donc de gourmandes petites pâtes de

fruits. C’est un régal pour les papilles lors des goûters

de retour d’école !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 17 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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 Le Parfait, 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.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour reconnaître

vos bocaux et de dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de pêches

Gelée de pommes à la cannelle

Gelée de raisin blanc à la vanille

Confiture abricots/thym

=============

Gelée de groseilles - Le Parfait

Gelée de groseilles

Gelée de groseilles

============================

Vos tartines s’ennuient ? Voici une idée petit déjeuner

aux fruits rouges : une gelée de fruits qui peut aussi se

déguster comme dessert. Et quoi de meilleur qu’un dessert

de groseilles ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 312 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de pêches aux épices

Gelée de thé à l'orange

=============

Gelée pomme cannelle : conserve confiture pomme

cannelle - Le Parfait

Gelée de pommes à la cannelle

Gelée de pommes à la cannelle

========================================

Des pommes, pommes, pommes, pommes, à peler, couper,

chauffer, il va vous en falloir pour cette bonne recette.

La cannelle entrera en scène en fin de préparation pour

jouer le rôle du bon goût et donner à cette gelée sa

particularité.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 127 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers ou pots à confiture Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de myrtilles

Cerises au sirop

Gelée coing/framboise

=============

Gelée de raisin blanc à la vanille - Le Parfait

Gelée de raisin blanc à la vanille

Gelée de raisin blanc à la vanille

=============================================

Si c’est la saison du raisin blanc au moment-même où vous

lisez ceci, ne la loupez pas et jetez-vous sur votre sucre

gélifiant pour réaliser Cette recette rapide et succulente

aux extraits de vanille.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 152 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Melons au sirop

Confiture de framboises et poivrons à la vanille

Gelée coing/framboise

=============

Gelée de thé à l'orange - Le Parfait

Gelée de thé à l'orange

Gelée de thé à l'orange

==================================

Cette gelée sans gélifiant avec du thé mais pas à boire va

vous faire perdre la tête mais seulement rassurez-vous par

son bon goût ! Avec son bon goût d’orange, vous allez

l’adorer.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 4 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Liste des ingrédients

======================

\* Thé à l'orange

\* Oranges pour en récupérer 40 cl

\* 1 kg de sucre gélifiant

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

3 Confituriers Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de poires au piment

Compote de pommes en conserve

=============

Gelée de vin de Sauterne - Le Parfait

Gelée de vin de Sauterne

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

Note de la communauté

4/5 170 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

======================

\* 1,2 L de Sauterne

\* 1 Kg de sucre gélifiant

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Crème de châtaignes

Ananas au sirop

=============

Girolles ou Chanterelles au naturel - Le Parfait

Girolles ou Chanterelles au naturel

Girolles ou Chanterelles au naturel

===========================================

Quand on a la chance de trouver le top des champignons, il

faut savoir les préserver avec le plus d'attention.

L'avantage de cette conservation au naturel maison est que

vous pourrez déguster vos girolles ou chanterelles comme

bon vous semblera.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 184 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h45

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Girolles ou Chanterelles

\* Sel

\* Vinaigre

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Marrons au naturel

Conserve de foie de lotte de mer

Gras double à la lyonnaise - Le Parfait

Gras double à la lyonnaise

Gras double à la lyonnaise

====================================

Voyageons en France, pays de la gastronomie. Nous vous

proposons Cette recette de produits lyonnais par

excellence : l’original gras double !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 162 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de patates douces à la cannelle

Chili con carne en conserve

=============

Hachis Parmentier au potimarron

Hachis Parmentier au potimarron

Hachis Parmentier au potimarron

=======================================

Bébé vit une grande étape : il mange comme ses parents

avec le hachis Parmentier ! Ce plat complet apporte

féculent, protéine, légume et produit laitier. Délicieux,

il ravit les grands comme les petits.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 12 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 10 mois

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.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petit pot tricolore

Purée de courgettes et émincé de poulet

Haricots blancs

Haricots blancs au naturel

Haricots blancs au naturel

==================================

Les haricots blancs sont très nourrissants et quand ils

sont cuits sans matière grasse, comme dans Cette recette,

ils restent diététiques alors n'hésitez plus, à vos bocaux

les cocos !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 140 Le Parfait

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

2h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Haricots blancs frais

\* Sel

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super aux ¾ 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Tomates entières au naturel

Soupe de légumes

Haricots rouges au naturel - Le Parfait

Haricots rouges au naturel

Haricots rouges au naturel

==================================

Ce soir, vous voyagez au Mexique ! Une envie soudaine de

Chili con carne ? Oui, mais pour cela, encore faut-il

avoir des conserves de haricots rouges. Manger des légumes

de saison et des produits frais devient alors si facile

avec Le Parfait.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 10 Le Parfait

Temps de préparation

10 min

Temps de traitement thermique

90 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

======================

\* Haricots rouges

\* Sel

Nombre de personnes

===================

En fonction de la quantité de haricots

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 Le Parfait Super et procéder

immédiatement à la stérilisation des haricots à 100°C

pendant 90 minutes.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rillettes de canard

Epinards en branches

Haricots verts au naturel - Le Parfait

Haricots verts au naturel

Haricots verts au naturel

=================================

Il est des conserves de légumes incontournables, qu’il

faut toujours avoir dans son placard pour un repas de

famille improvisé. Les haricots verts sont de celles-ci !

Produits naturels par excellence, les haricots verts

seront vos meilleurs alliés pour faire des conserves

saines et succulentes.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 1065 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn environ

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de haricots verts tendres

\* sel

Nombre de personnes

===================

autant de personnes

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de carotte en conserve

Harira - Le Parfait

Harira

Harira

==============

Cette soupe traditionnelle du Maroc et de l'Ouest de

l'Algérie est à tester absolument pour faire un petit saut

à l’étranger sans bouger d’un pouce ! Légumes secs,

épices, oignons et viande, tout y est pour faire de cette

soupe un repas complet.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 7 Le Parfait

Temps de préparation

1h45

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Terrine de gibier

Sauce ketchup en conserve

Homards à l'armoricaine - Le Parfait

Homards à l'armoricaine

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

Note de la communauté

4/5 145 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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".

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rillettes de saumon

Soupe de légumes

=============

Houmous de betterave

Houmous de betterave

Houmous de betterave

============================

Pois chiches + betteraves = Une recette délicieuse, facile

et plein de bonnes choses pour votre petit body. Vitamine,

protéines, fibres… Détoxifiant, anti-cholestérol,

anti-stress… un maximum de bienfaits à tartiner sans

modération parce que c’est aussi très très bon !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 7 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

1 terrine Le parfait 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.

proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Houmous en conserve

Tartinade de lentilles corail

Houmous en conserve

Houmous en conserve

Houmous en conserve

===========================

Chiche, on vous fait voyager au-delà de votre cuisine avec

Cette recette de Houmous maison. Cette purée de pois

chiche est l’incontournable de la cuisine libanaise.

Servie avec des pitas ou des légumes, c’est un vrai régal.

Sachez qu’en plus le pois chiche est bourré de glucides et

protéines végétales ! Un combo plus que gagnant. Vous

n’aurez plus qu’à le déguster les yeux fermés en vous

imaginant en terrasse à Beyrouth ou ailleurs.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 45 Aurélie Aurélie

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

Nombre de personnes

===================

Autant de personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée Lentilles/Carottes

Volaille au cidre en conserve

Tapenade aux olives vertes

Jambonneau en conserve

Jambonneau en conserve

Jambonneau en conserve

==============================

Dans le cochon, tout est bon et pour Cette recette, la

star c’est l’épaule ! On ne peut plus facile, cette

conserve sans cuisson préalable, vous permettra de

profiter quand vous voulez de ce magnifique morceau de

porc savoureux. A servir accompagné de pommes de terre

vapeur et une pointe de gros sel.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 191 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

A définir en fonction de la taille du jambonneau

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou

Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Conserve de foie de lotte de mer

Sauté d'agneau aux légumes

Kéfir à la rose et anis vert

Kéfir à la rose et anis vert

Kéfir à la rose et anis vert

======================================

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

5/5 17 Le Parfait

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 raisons 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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Préparation

============

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

1. Portez l'eau et le sucre à ébullition puis retirer

du feu.

2. Ajouter les roses et l'anis vert au mélange. Pour

les roses fraiches, 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 Le Parfait au frigo.

Préparer ensuite le Kéfir

1. Faire dissoudre le sucre dans l’eau et verser le

mélange dans un bocal Le Parfait Super. Couper

grossièrement le citron avec sa peau.

2. 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.

3. 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 Le Parfait bien

fermée au réfrigérateur.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Kéfir

=============

Kéfir

Kéfir

Kéfir

==============

La voilà, la boisson miracle ! Connue depuis l’Antiquité,

elle est riche en bactéries bénéfiques pour la flore

intestinale grâce à son procédé de fermentation. Résultat,

le kéfir ne vous veut que du bien et l’avantage de le

faire maison, c’est que vous le faites pétiller comme vous

le préférez. Enfin une boisson à consommer sans

modération. Tchin !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 236 Le Parfait

Temps de préparation

30 minutes

Voir la recette en vidéo

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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

Le Parfait) 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 xylytol.

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.

proposée par Marie-Claire Frédéric pour Le Parfait.

===================

Kimchi blanc de Sang-Hoon Degeimbre

Kimchi blanc de Sang-Hoon Degeimbre

Kimchi blanc de Sang-Hoon Degeimbre

===========================================

Cette recette de kimchi blanc, plat traditionnel coréen

est tout aussi simple à réaliser que celle du kimchi

rouge. Un mélange doux et savoureux de chou, radis blanc

et de poireaux à faire fermenter avant de déguster. Vous

bénéficiez en un tour de main de tous leurs bienfaits

nutritionnels. Vite à vos bocaux !

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

5/5 2 Le Parfait

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 choux, 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.

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.

du chef Sang-Hoon Degeimbre pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Kimchi rouge de Sang-Hoon Degeimbre

Kimchi rouge de Sang-Hoon Degeimbre

Kimchi rouge de Sang-Hoon Degeimbre

Kimchi rouge de Sang-Hoon Degeimbre

===========================================

Le kimchi rouge doit sa couleur à la p te de piment qu’il

contient. Ce plat coréen composé essentiellement de chou

chinois est ici finement associé à la carotte, au radis

blanc et à la pomme et la poire ! Comme tous les kimchi,

il doit sa popularité aux bienfaits nutritionnels dont il

regorge gr ce au procédé de fermentation. C’est bon la

science !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la

communauté

5/5 2 Le Parfait

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 Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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. R per 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.

du chef Sang-Hoon Degeimbre pour Le Parfait.

===================

Kimchi

Kimchi

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

Note de la communauté

4/5 18 Le Parfait

Temps de préparation

40 minutes

Voir la recette en vidéo

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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.

proposée par Marie-Claire Frédéric pour Le Parfait.

===================

La Carbonnade Flamande - Le Parfait

La Carbonnade Flamande

La Carbonnade Flamande

==============================

Vous cherchez Une recette de bœuf qui se veut originale ?

Pourquoi ne pas essayer Une recette belge ancestrale : la

carbonade flamande.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 172 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 carbonade 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."

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Navarin d'agneau en conserve

Poireaux au naturel

La potée champenoise - Le Parfait

La potée champenoise

La potée champenoise

=============================

La potée venue de l’Est ! Riche et gourmande avec ses

saucisses, son lard et son carré de porc, elle vous

livrera toutes ses saveurs quand vous le souhaitez. C’est

Ça l’avantage de conserver.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 187 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin

Soupe de betteraves

=============

Légumes au vinaigre - Le Parfait

Légumes au vinaigre

Légumes au vinaigre

============================

Frais, croquants, savoureux… ce sont les légumes stockés

en conserves de vinaigre ! Parfaits pour un apéritif

estival, ils apporteront cette petite touche d’acidité que

votre palais aime tant. Et il a le choix, votre palais :

vinaigre de cidre, vinaigre de Xérès, vinaigre blanc… ? Et

pourquoi pas tous !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 145 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de conservation

4 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Coq au vin

Pot au feu en conserve

=============

Limonade au gingembre

Limonade au gingembre

Limonade au gingembre

=============================

Nos amis de dot to dot magazine et du restaurant

l’estaminet ont créé avec Le Parfait la recette parfaite

de limonade au gingembre. Quelques ingrédients suffisent

pour préparer cette délicieuse recette et profiter des

joies de cette boisson !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 16 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Liste des ingrédients

======================

½ litre d’eau non chlorée

1 cuillère à soupe de gingembre

Sucre de canne

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 - Le Parfait

Macédoine de légumes en conserve

Macédoine de légumes en conserve

==========================================

Si vous adorez les jardinières de légumes, il y a fort à

parier que vous raffolez de la macédoine de légumes. Alors

sortez vos plus beaux légumes de saison, voilà pour vous

cette incontournable recette de légumes qui se déguste

aussi en bocal !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 63 Le Parfait

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,...

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait Super

Préparation

============

1. Après écossage, 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 Le Parfait 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.

Conseils : Cette recette de légumes en conserve sera la

base pour une traditionnelle macédoine de légumes

mayonnaise ou pour un délicieux cake macédoine de légumes

par exemple.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Thon à l'huile

Chou rouge cuisiné en conserve

=============

Maquereaux en conserve - Le Parfait

Maquereaux en conserve

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

Note de la communauté

4/5 363 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

2h

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* Maquereaux

\* 2 carottes

\* 25 cl de vin blanc

\* 2 oignons

\* Clous de girofle

\* 1 bouquet de thym

\* Sel, poivre

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss 750

à 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 Le

Parfait Super ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Civet de joue de cochon

Marmelade d'orange et citron vert - Le Parfait

Marmelade d'orange et citron vert

Marmelade d'orange et citron vert

=========================================

Vous vous êtes toujours demandé comment faire une

marmelade d’orange ? Ne vous posez plus de questions,

suivez la recette !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 129 Le Parfait

Temps de préparation

15 min

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg d’oranges

\* 2 citrons verts non traités

\* 800 g de sucre cristallisé

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Confituriers le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture abricots/rhubarbe

Confiture tomates/fraises

Marrons au naturel - Le Parfait

Marrons au naturel

Marrons au naturel

==========================

Une envie de crème de marrons, de marrons glacés ou tout

simplement de faire griller ces fruits de saison au coin

du feu ? Tout sera possible avec vos conserves de marrons

au naturel.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 275 Le Parfait

Temps de préparation

45 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* Marrons (châtaignes)

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait

Super ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Terrine de lapin au Whisky

Pot au feu en conserve

Matelote de lotte - Le Parfait

Matelote de lotte

Matelote de lotte

=========================

Une recette au nom qui rime, ça donne envie ! Si celle là

est réalisée par lolotte alors il n’y a plus à hésiter !

Sérieusement, la lotte ou aussi baudroie est un poisson

raffiné et délicieux. Préférez ici la queue de la lotte

qui est un morceau bien ferme. En revanche, ne vous

arrêtez pas à sa tête hideuse car il ne faut jamais se

fier qu'aux apparences. Une conserve de poisson, cela

reste une bonne idée !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 92 Le Parfait

Temps de préparation

25 min

Temps de traitement thermique

60 min

Liste des ingrédients

======================

\* 200 g de lardons en dés

\* 900 g de lotte

\* ½ bouteille de vin blanc

\* 20 g de beurre

\* 12 petits oignons blancs

\* 1 bouillon cube

\* Aromates

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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."

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée Lentilles/Carottes

Poulet au vin jaune

Méli-mélo de légumes verts, fromage fondu et

jambon - Le Parfait

Méli-mélo de légumes verts, fromage fondu

et jambon

Méli-mélo de légumes verts, fromage fondu et

jambon

Pourquoi ne pas régaler vos enfants avec une recette aux

légumes maison ? Essayez Cette recette de légumes verts,

fromage fondu et jambon. Une bonne idée pour leur faire

manger des légumes facilement !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 2 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 100 g de haricots verts

\* 100 g de petits pois écossés

\* 1 petite courgette (100 g)

\* 1 petit oignon nouveau

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

2 à 4 Terrines Le Parfait 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. Mixer ou non les légumes selon l'Âge de votre enfant.

5. Remplir les terrines Le Parfait Super 125 avec cette

recette jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique 45 minutes à

100°C.

Au moment de servir, ajouter à Cette recette aux légumes

une portion de fromage fondu et le jambon finement haché,

puis faire réchauffer.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choux de Bruxelles au naturel

Poulet au vin jaune

=============

Melons au sirop - Le Parfait

Melons au sirop

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

Note de la communauté

4/5 95 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Liste des ingrédients

======================

\* Melons (pas trop mûrs)

\* sucre

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de Kiwis

Compotée de poivrons en conserve

Mijoté de poisson au lait de coco - Le Parfait

Mijoté de poisson au lait de coco

Mijoté de poisson au lait de coco

==========================================

On aime quand le poisson se la joue mijoté et quand c'est

avec du lait de coco, il fait rêver. Les épices ajoutées,

ne craquez pas, Cette recette est faite pour être

conservée !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 85 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

90 mn

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 - Le Parfait

Mirabelles à l'eau-de-vie

Mirabelles à l'eau-de-vie

==================================

Bien connue dans l’est de la France, Cette recette toute

simple prolonge la vie de vos belles mirabelles en les

conservant avec soin. Après le café, retrouvez toute la

saveur de la plus raffinée des prunes à consommer

cependant avec modération.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 245 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait Super 3L

Préparation

============

1. Laver, égoutter et sécher les mirabelles.

2. Couper les queues à moitié. Disposer les fruits dans

les bocaux Le Parfait 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

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de mirabelles

Confiture de courge à la vanille

Confiture de mirabelles et vinaigre balsamique

=============

Moules apéritives en conserve - Le Parfait

Moules apéritives en conserve

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

Note de la communauté

3/5 126 Le Parfait

Temps de préparation

1h10

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 4 litres de moules

\* 25 cl de vin blanc

\* 2 échalotes

\* persil

\* 2 oignons

\* Aromates (thym, laurier, persil)

\* Sel, poivre

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe au Pistou

Velouté à la tomate et aux épices en conserve

=============

Mousse de foies au Pineau des Charentes

Mousse de foies au Pineau des Charentes

Mousse de foies au Pineau des Charentes

===============================================

Si vous voulez offrir à vos convives des canapés originaux

mais qui soient un apéritif facile à préparer,

présentez-leur cette mousse de foie gras, délicieuse

recette au Pineau. Oui, rien de meilleur que les recettes

de France, n’est-ce pas ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 47 Piqthiu

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

3h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Familia Wiss 350 ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le

Parfait Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord, puis

procéder au traitement thermique pendant 3 heures à

100°C.

Merci à Piqthiu pour sa recette ! http://www.piqthiu.fr/

===================

Muffins géants au chocolat

Muffins géants au chocolat

Muffins géants au chocolat

===================================

Faites sensation avec ces muffins géants au chocolat à

partager, ou pas ! Avec Cette recette, vous avez de quoi

en faire 3, miam, miam. Vos petits et grands gourmands

vont être ravis alors pensez à les cacher dans vos

placards au risque de ne pas les retrouver plus tard !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 5 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

3 terrines Le parfait 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

bruler, disposer les rondelles, fermer les terrines et

procéder immédiatement au traitement thermique 1h à

100°C.

proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cake chocolat noisette en conserve

Cake pistache

Cake noisette et zeste de citron

=============

Navarin d'agneau en conserve - Le Parfait

Navarin d'agneau en conserve

Navarin d'agneau en conserve

====================================

Vous cherchez un bon petit plat mijoté pour vos repas en

famille du dimanche ? Nous vous proposons Cette recette

délicieuse : un navarin d’agneau printanier.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 25 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait

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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Légumes au vinaigre

Crémeux de topinambours et marrons au beurre

noisette

Navarin d'agneau et ses légumes de printemps - Le

Parfait

Navarin d'agneau et ses légumes de printemps

Navarin d'agneau et ses légumes de printemps

=====================================================

Une bonne recette traditionnelle mérite toujours d’être

mise en conserve. Mais quand celle-ci est faite de petits

légumes nouveaux et d’une viande de saison, ce serait un

sacrilège de ne pas en profiter. Alors à vos conserves

pour faire durer les saveurs printanières.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 187 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique 2h à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Conserve de foie de lotte de mer

La Carbonnade Flamande

=============

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve

- Le Parfait

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en

conserve

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve

==========================================================

Croc, croc, croc, font ces fameux petits oignons tout

nouveau, tout beau. Accompagnés de raisins de Corinthe,

ils se distinguent rien que pour vous. Bonnes conserves et

bonne dégustacroc.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 5 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Pour 2 bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petits oignons au vinaigre rose

Confiture d'oignons

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux)

Oignons express - Le Parfait

Oignons express

Oignons express

=======================

Cette recette est méchamment pratique ! Elle permet la

Préparation rapide d'un plat nécessitant de l'oignon,

évitent la corvée d'épluchage et les larmes de crocodile.

On pleure seule une fois pour toutes. Vous pouvez éliminer

le jus si vous voulez des oignons rôtis mais dans ce cas,

pensez à l’utiliser dans une soupe, une tortilla… En

cuisine aussi, pensez à recycler, ne jetez rien !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 38 BOUTET CECILE

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

Nombre de personnes

===================

divers personnes

Bocal conseillé

================

3 Terrines le Parfait 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.."

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gras double à la lyonnaise

Terrine de campagne aux fruits secs

Olives en saumure - Le Parfait

Olives en saumure

Olives en saumure

=========================

Vous voulez un secret de conservation d’olives vertes ou

d’olives noires ? La saumure ! Votre bocal d’olives sera

alors un bon départ pour réaliser une succulente tapenade.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 1051 Le Parfait

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…)

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait.

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.

Succès garanti à l'apéritif ou en salade.

NB : vous pouvez faire des olives cassées. écrasez-les

légèrement avant (étape 1).

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Daube d'agneau en conserve

Poulet à la vanille

Pâte à tartiner au chocolat - Le Parfait

Pâte à tartiner au chocolat

Pâte à tartiner au chocolat

=====================================

On imagine que vos enfants raffolent d’une célèbre pâte à

tartiner au chocolat au lait. Mais pour être certains de

manger sain et de changer son alimentation, pourquoi ne

pas faire Une recette maison de pâte à tartiner, et offrir

un pot fait par vous à votre enfant ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 259 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super avec cette

délicieuse préparation au chocolat fondu et procéder

immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Vous pouvez très bien remplacer un des deux chocolats par

du chocolat blanc.

La pâte à tartiner se conserve 2 mois au réfrigérateur

après ouverture. Lorsque le bocal n'est pas encore ouvert,

il se conserve dans un endroit frais et au sec jusqu'à 6

mois.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture d'oignons

Gelée de raisin blanc à la vanille

=============

Pâté de campagne au curcuma

Pâté de campagne au curcuma

Pâté de campagne au curcuma

=====================================

Voilà une bonne recette de pâté de campagne maison avec

une petite note de curcuma qui fait toute la différence !

Les 40 mn que vous prendrez pour le confectionner seront

bien consommées ! À déguster toute l’année sur de bonnes

baguettes ou de belles tranches de pain de campagne.

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 22 Piqthiu

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

3h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Familia Wiss 350 ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

Familia Wiss puis procéder au traitement thermique

(stérilisation) pendant 3 heures à 100°C.

Merci à Piqthiu pour sa recette ! http://www.piqthiu.fr/

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Terrine de lapin au Whisky

=============

Pâté de campagne

Pâté de campagne

Pâté de campagne

==========================

Comment ? Vous n’avez encore jamais préparé un pâté de

campagne maison ? Vite, sortez votre hachoir à viande : il

est temps de réparer cela avec notre succulente recette de

terrine de campagne !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 300 Véronique et Marie

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

3h

Voir la recette en vidéo

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait Familia Wiss 200/350 ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

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 !

Merci à Véronique et Marie pour cette délicieuse recette

de pâté de campagne maison qui se transmet dans leur

famille depuis des générations !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en

conserve

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

=============

Pâté de canard confit à la badiane - Le Parfait

Pâté de canard confit à la badiane

Pâté de canard confit à la badiane

============================================

Chouette, un bon pâté maison, il n’y a que ça de vrai !

Celui-ci se distinguera avec son épice à l’arôme puissant,

la badiane ou anis étoilé. Elle sublimera la viande du

canard pour votre plus grand plaisir. Préparez les bonnes

tranches de pain bien croustillantes pour la dégustation !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 140 BEN MEYER Judith

Temps de préparation

3h30

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

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 càs de sel

\* Poivre

\* Les sucs de cuisson d'un confit de canard (facultatif)

\* Eau

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Céleri au naturel

Terrine de lapin

=============

Gelée de coing - Pâte ou confiture de coing -

Le Parfait

Pâte de coing

Pâte de coing

======================

Consommé plus fréquemment dans les pays méditerranéens, le

coing gagne cependant à être connu car il est très riche

en vitamine C. Dégustez Cette recette nature en petits dés

comme une friandise ou en accompagnement.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 9 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

OU

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...

---------------------------------------------------

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de coings

Chutney de poires aux raisins

=============

Pâté de foie au poivre vert - Le Parfait

Pâté de foie au poivre vert

Pâté de foie au poivre vert

=====================================

Le pâté vous adorez Ça depuis tout petit, n’est-ce pas ?

Oui, faire à la maison sa propre recette de pâté, c’est

gratifiant… et délicieux ! Alors sortez vos grains de

poivre, Cette recette-ci a du piquant !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 157 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

3h

Voir la recette en vidéo

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...)

Nombre de personnes

===================

Pour 6 terrines de 500g

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Thon au naturel

Sauté d'agneau aux légumes

=============

Pâté en conserve maison

Pâté en conserve maison

Pâté en conserve maison

=================================

Pâté…que c’est bon surtout quand il est fait maison !

Ajouter à Ça, l’amour du travail bien fait et l’envie de

faire plaisir et vous risquer d’atteindre le nirvana de la

conserve. Pour l’assaisonnement, suivez bien nos quantités

et on vous garantit un pâté que vous ne risquerez pas

d’oublier.

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 337 guilloret martine

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

Nombre de personnes

===================

4 à 5

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Terrine de campagne aux fruits secs

=============

Pêches au sirop - Le Parfait

Pêches au sirop

Pêches au sirop

========================

Pour avoir la pêche tout le temps, à vos bocaux ! Cette

recette de pêches au sirop vous permettra de bien les

conserver pour longtemps. A vous d’imaginer ensuite

comment les consommer : en plat sucré/salé, en dessert… A

vous de jouer.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 549 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

30 mn

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* Pêches

\* 1 gousse de vanille

\* Eau

\* Sucre

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 Le Parfait Super pendant 30 minutes à 100°C

avec le sirop léger, et 35 minutes à 100°C pour les

autres sirops.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Mirabelles à l'eau-de-vie

Marmelade d'orange et citron vert

Chutney de pêches

=============

Petit pot tricolore - Le Parfait

Petit pot tricolore

Petit pot tricolore

===========================

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 105 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 4 petites Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 rafraichir 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 Le Parfait , 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choucroute garnie en conserve

Daube d'agneau en conserve

=============

Petit pot tricolore - Le Parfait

Petit pot tricolore

Petit pot tricolore

===========================

Miam les petits pots rigolos pour les petits zigotos !

Avec ces trois couleurs superposées, ce petit pot, rempli

de bienfaits nutritionnels, ravira les yeux et les

papilles de votre bébé. Et quand c’est naturel et fait

avec amour, c’est sûr, c’est toujours meilleur.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 65 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 2 courgettes

\* 8 Carottes

\* 4 Panais

\* 3 cl huile d'olive

\* Vinaigre blanc d'alcool

\* Sel/poivre

\*

Nombre de personnes

===================

1

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait 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.

Pour faire déguster un petit pot à bébé, ouvrir le bocal

et le faire réchauffer au micro-ondes. Contrôler la

température de la cuillerée avant de donner à l'enfant.

===================

Petit salé aux lentilles en conserve

Petit salé aux lentilles en conserve

Petit salé aux lentilles en conserve

=============================================

Au même titre que la blanquette ou la poule au pot, le

petit salé avec ses travers de porc et ses lentilles

vertes est Une recette incontournable en France ! Une

à déguster chaude ou froide, selon vos goûts.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 47 Piqthiu

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Le Parfait 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 Le Parfait 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 buvant.

7. Fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique de vos lentilles au petit salé, 1h30 à 100°C.

Merci à Piqthiu pour sa recette de petit salé aux

lentilles en conserve ! http://www.piqthiu.fr/

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rôti de porc en conserve

Velouté de topinambours, marrons et épices

=============

Petits oignons au vinaigre rose

Petits oignons au vinaigre rose

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

Note de la communauté

3/5 81 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poulet au vin jaune

Terrines Foies de volaille

Oignons blancs aux raisins de Corinthe en conserve

Confiture d'oignons au vin rouge (Bordeaux)

Petits pois au naturel - Le Parfait

Petits pois au naturel

Petits pois au naturel

==============================

Riches en protéines, les petits pois et leur éclatante

couleur verte sont l’un des produits frais préférés des

loustics. Le repas des enfants sera donc forcément réussi

avec Cette recette de pois.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 103 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Caldeirada en conserve

Soupe de petits pois en conserve

Rhum arrangé - Philtre d'amour

Philtre d'amour

Philtre d'amour

=======================

Note de la communauté

5/5 1 Le Parfait

Temps de préparation

45 min

Liste des ingrédients

======================

35 gr de pétales de rose très parfumés â£

130 gr de sucre blond

180 ml d’eau

350 gr fraises

Rhum Blanc Agricole 40°

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 Le Parfait 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°â£ 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.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. à CONSOMMER

AVEC MODÉRATION.

proposée par Céline Giordani pour Le Parfait.

VISUEL NON CONTRACTUEL.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

=============

Pickles de carottes à la marocaine

Pickles de carottes à la marocaine

Pickles de carottes à la marocaine

===========================================

Les carottes au goût d’orient, c’est succulent ! Et avec

cette méthode de conservation : la fermentation, elles

gardent longtemps leur qualité nutritive tout en se

chargeant de probiotiques bénéfiques pour votre santé.

Finalement, c’est simple et bon de se faire du bien.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 5 Le Parfait

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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.

proposée par Marie Claire Frédéric pour Le Parfait.

===================

Pickles de radis et chou-rave

Pickles de radis et chou-rave

Pickles de radis et chou-rave

=====================================

Craquez pour ces pickles originaux. A déguster en

condiment pour ajouter une touche croquante à vos plats ou

à l’apéro ! Malin pour des apéros plus sains car

aujourd’hui, les qualités nutritionnelles des préparations

fermentées sont indiscutables. Alors fini les cacahuète et

vive les pickles !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 14 Le Parfait

Temps de préparation

30 minutes

Voir la recette en vidéo

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

1 bocal Le Parfait Super 1L

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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.

proposée par Marie-Claire Frédéric pour Le Parfait.

===================

Pickles en bocal

Pickles en bocal

Pickles en bocal

========================

Voici un condiment qui va vous faire frémir les papilles.

Vinaigre et sel donnent tout leur caractère à ces légumes

en saumure. Les pickles de légumes à l’Anglaise sont en

plus un plat pas cher, alors pourquoi se priver ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 43 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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

!

Voir la recette de la terrine de campagne de Pierre Petit

: cliquez ici

inédite du chef Pierre Petit pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Girolles ou Chanterelles au naturel

Poulet coco-curry en conserve

Poireaux au naturel - Le Parfait

Poireaux au naturel

Poireaux au naturel

===========================

Vous vous demandez comment conserver les poireaux ? Le

bocal est le moyen idéal pour garder longtemps tout le

goût de votre légume préféré, et pour préparer en deux

minutes de succulents poireaux vinaigrette.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 186 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg 800 de poireaux

\* sel

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

3 Bocaux Le Parfait 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

Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Brocolis au naturel

Pâté de campagne

Poires au sirop - Le Parfait

Poires au sirop

Poires au sirop

=======================

Les fruits au sirop, on en raffole tous ! Dégustez en

famille ou entre amis Cette recette de poires au sirop,

simple et délicieuse.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 443 Le Parfait

Temps de préparation

25 min

Temps de traitement thermique

35 min

Liste des ingrédients

======================

\* Petites poires tendres

\* Sucre en poudre

\* 1 citron

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 !

Vous pouvez ajouter de la cannelle ou de l'anis dans les

bocaux selon votre goût avant de les fermer.

Au moment de servir, présenter Cette recette de poires

dans de jolies verrines. Vous pouvez ajouter quelques

cerneaux de noix pour apporter une touche de couleur à

Cette recette de verrines.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe brocolis/courgettes en conserve

Sauce barbecue en conserve

Poivrons à l'huile - Le Parfait

Poivrons à l'huile

Poivrons à l'huile

===========================

L’été, on raffole des entrées froides, n’est-ce pas ?

Alors laissez-vous tenter par Cette recette de poivrons

fraîche et originale. Ce plat coloré sera du plus bel

effet sur votre table estivale !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 68 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

3 Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Harira

Méli-mélo de légumes verts, fromage fondu et

jambon

=============

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin - Le

Parfait

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin

=====================================================

Petites, fondantes, savoureuses, les pommes nouvelles

grenaille sont un vrai délice. Récoltées avant maturité,

elles sont légèrement sucrées, moins riches en glucide et

sont pauvres en calories, hi hi hi ! Bref, elles ont tout

pour plaire et pour les peler, il suffit même de les

brosser doucement car leur peau est toute fine, pratique !

Préférez une variété comme la charlotte ou la ratte.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 185 Le Parfait

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

1 h 30

Liste des ingrédients

======================

\* Pommes de terre grenaille, variété Charlotte

\* Sel

Nombre de personnes

===================

3 personnes

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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°.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Crevettes sautées

Porc au curry - Le Parfait

Porc au curry

Porc au curry

=====================

la cuisine orientale, exotique ? Alors vous

allez adorer ce plat épicé qui fait la part belle au

meilleur morceau de porc : le filet mignon de porc.

Mignon, et tellement bon !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 104 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Tomates séchées à l'huile

Foie Gras de Canard à la fleur de sel

Pot au feu en conserve - Le Parfait

Pot au feu en conserve

Pot au feu en conserve

==============================

Entre la blanquette ou le bourguignon, Les recettes de

viande sont légion en France. Parmi elles, Cette recette

du pot au feu traditionnel devrait enchanter vos papilles.

Et comme c’est un pot au feu maison, il vous rendra fier !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 125 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

2h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Liste des ingrédients

======================

\* 800 g de gite 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 Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Betteraves rouges au naturel

Velouté à la tomate et aux épices en conserve

Poulet à la vanille - Le Parfait

Poulet à la vanille

Poulet à la vanille

============================

Pour savourer du poulet aux notes exotiques, Cette recette

est parfaite. Avec toutes ces épices, vos papilles vont

être à la fête. Pour un plat chic, vous pouvez accompagner

votre poulet de riz sauvage.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 8 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

2 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe de lentilles en conserve

Terrine de St-Jacques

=============

Poulet au vin jaune - Le Parfait

Poulet au vin jaune

Poulet au vin jaune

===========================

Vous connaissez sûrement le vin rouge, blanc ou rosé et

voici Une recette au vin jaune ! Venu du Jura, ce vin

donne à la recette une touche régionale, originale. Avec

ses morilles, le poulet se distingue. Bonne dégustation.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 196 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 fraiche, les morilles

égouttées et laisser mijoter 20 minutes. Saler et

poivrer.

4. Remplir les bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Haricots verts au naturel

Choucroute garnie en conserve

Poulet coco-curry en conserve - Le Parfait

Poulet coco-curry en conserve

Poulet coco-curry en conserve

=====================================

Vous avez des cuisses de poulet ? Non pas vous, mais dans

votre frigo ! Alors sortez-les, armez-vous d’oignons et

faites couler à flots le lait de coco pour faire à la

maison cet authentique plat ensoleillé.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 41 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rôti de porc en conserve

Velouté de potimarron

Poulet sauté d'Yvetot aux pommes - Le Parfait

Poulet sauté d'Yvetot aux pommes

Poulet sauté d'Yvetot aux pommes

=========================================

Une recette bien normande s’accompagne bien évidemment de

pommes et de calvados ! Essayez cette version originale

qui change du traditionnel poulet rôti du dimanche. Vous

pouvez utiliser d’autres variétés de pomme mais la

reinette reste la Reine des pommes.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 116 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 !"

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Truffes au vin blanc en conserve

Poulet coco-curry en conserve

=============

Purée de brocolis au cumin en conserve - Le

Parfait

Purée de brocolis au cumin en conserve

Purée de brocolis au cumin en conserve

===============================================

Vous adorez les légumes verts ? Et vous voulez Une recette

de purée facile ? Alors essayez vite notre recette de

purée de brocolis !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 194 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super avec cette

purée de brocolis jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique, 45

minutes à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Epaule d'Agneau au bouillon en conserve

Sauce bolognaise en conserve

=============

Purée de cabillaud à la tomate et au basilic

Purée de cabillaud à la tomate et au

basilic

Purée de cabillaud à la tomate et au basilic

======================================================

Bébé découvre le poisson ! Dans cette purée, il est

associé à la tomate et à la pomme de terre, qui apportent

touche sucrée et consistance. Bébé est rassuré dans cette

nouvelle étape de la diversification alimentaire.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 3 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 1 terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 8/9 mois

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 terrine jusqu’à 2 cm du buvant, 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.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet..

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petit pot tricolore

Purée de patates douces

=============

Purée de carotte en conserve - Le Parfait

Purée de carotte en conserve

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

Note de la communauté

4/5 28 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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 Le

Parfait 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.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour bocaux pour

reconnaître les repas de bébé et dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Carottes entières au naturel

Purée de Potiron en conserve

Purée pommes de terre/betteraves

Baeckeoffe

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

=============

Purée de chou-fleur et de carotte

Purée de chou-fleur et de carotte

Purée de chou-fleur et de carotte

==========================================

Avec cette purée, bébé découvre une nouvelle texture : les

tout petits morceaux. Aussi, la saveur sucrée de la

carotte atténue l’amertume du chou-fleur. C’est une bonne

façon d’introduire le chou-fleur dans le régime

alimentaire de bébé !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 2 Le Parfait

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

45 min

Liste des ingrédients

======================

\* 70 g de chou-fleur

\* 80 g de carottes épluchées

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 10 mois

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.

1. 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.

5. Remplir la terrine jusqu’à 2 cm du buvant, fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique 45

minutes à 100°C.

6. Pour régaler bébé, il ne restera plus qu’à la faire

réchauffer.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de carotte en conserve

Purée de panais

=============

Purée de courgette et œuf à la ciboulette

Purée de courgette et œuf à la ciboulette

Purée de courgette et œuf à la ciboulette

====================================================

Bébé grandit et découvre les petits morceaux avec cette

purée riche en courgette.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 5 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 10 mois

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’écaler.

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.

8. Pour régaler bébé, il ne restera plus qu’à la faire

réchauffer.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Purée de chou-fleur et de carotte

=============

Purée de courgettes et émincé de poulet

Purée de courgettes et émincé de poulet

Purée de courgettes et émincé de poulet

==================================================

Pour cette recette, n’allez pas jusqu’à sortir les violons

mais seulement les courgettes violon ou trompette si vous

le pouvez. Venues du sud, cette variété est fondante et

particulièrement parfumée et sans amertume. Elle se mixera

à merveille avec le thym citron et le poulet.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 161 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 petites Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

6 Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super 125, superposer

les purées de courgettes et suprême de poulet fermier.

Refermer la Terrine Le Parfait Super 125 et procéder

immédiatement au traitement thermique pendant 45

minutes à 100°C.

Pour faire déguster le petit pot à bébé, ouvrir le bocal

et le faire réchauffer au bain marie. Contrôler la

température de la cuillerée avant de la donner à l'enfant.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe aux choux en conserve (Bréjaude)

Foie gras au chutney figues et pêches

=============

Purée de panais

Purée de panais

Purée de panais

========================

Bébé découvre le panais, légume-racine légèrement amer et

sucré. L’associer à la pomme de terre permet à bébé de

découvrir ces nouveaux arômes tout en douceur. Assaisonnez

cette purée d’une petite pincée de curcuma quand bébé est

bien habitué à la version nature, cela lui fait découvrir

de nouvelles saveurs !

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

2/5 1 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 1 Terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 4/6 mois

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 - Le

Parfait

Purée de patates douces à la cannelle

Purée de patates douces à la cannelle

===============================================

Voilà une purée très originale à mettre dans toutes les

assiettes ! Succès garanti. Variez les plaisirs en la

déclinant avec des épices différentes. Si vous la

conditionnez en petite portion, vous pouvez même la

proposer à bébé et celle-là, vous ne la trouverez nulle

par ailleurs.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 199 Le Parfait

Temps de préparation

15 min

Temps de traitement thermique

45 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choux de Bruxelles au naturel

Rôti de veau au romarin

=============

Purée de patates douces

Purée de patates douces

Purée de patates douces

================================

Cette purée est idéale pour les premiers pots de bébé.

Grâce à la texture ultra lisse et le goût légèrement sucré

de la patate douce, bébé vit une nouvelle expérience

culinaire tout en confiance. Assaisonnez cette purée d’une

petite pincée de cumin quand bébé est bien habitué à la

version nature, cela lui fait découvrir de nouvelles

saveurs !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 4 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 1 terrine Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

A partir de 4/6 mois

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.

et photo en collaboration avec Magali Jacquet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Purée de panais

=============

Conserve de purée de potiron Le Parfait

Purée de Potiron en conserve

Purée de Potiron en conserve

=====================================

Faire goûter aux enfants des aliments nouveaux, c’est

possible ! Tout en variant l’alimentation de bébé, la

conservation en bocaux permet de consommer ses petits

plats originaux en toute saison. Et pour Halloween, quelle

meilleure recette pour bébé que la purée de potiron ou de

citrouille ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 146 Le Parfait

Temps de préparation

40 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

Plusieurs mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 200 g de potiron

\* 1 carotte moyenne

\* 1 pomme de terre moyenne

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super 125

Préparation

============

Dès 12 mois

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 Le Parfait jusqu'à 2

cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au

traitement thermique, 45 minutes à 100°C dans un

autocuiseur.

N.B : Au moment de consommer, réchauffer votre préparation,

y ajouter une noisette de beurre et une

cuillère à café de sucre en poudre. Avant de donner à

l’enfant, vérifier la température.

Stocker les petits pots dans vos placards. Ces bonnes

purées de légumes seront encore plus douces pour faire

goûter aux enfants avec une touche de lait ou une noisette

de beurre.

Ne pas oublier de préparer des étiquettes pour bocaux pour

reconnaître les repas de bébé et dater la recette.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Bœuf en daube en conserve

Rillettes de maquereaux

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Purée de carotte en conserve

Confiture de potiron

=============

Purée Lentilles/Carottes - Le Parfait

Purée Lentilles/Carottes

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. Atout

supplémentaire, vous pouvez la préparer pour bébé dès 18

mois.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 79 Le Parfait

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

45 min

Temps de conservation

12 mois

Liste des ingrédients

======================

\* Carottes

\* Lentilles

Nombre de personnes

===================

3/4 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super 125 jusqu'à 2

cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au

traitement thermique, 45 minutes à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choux de Bruxelles au naturel

Terrine de gibier

=============

Conserve de purée de pommes de terre/brocolis Le

Parfait

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

==================================================

La purée de pommes de terre fait partie des classiques de

l’alimentation de bébé. Mais si vous lui ajoutiez de la

purée de brocolis pour lui donner à goûter de vraies

recettes originales de purée ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 20 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrine Le Parfait 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 Le Parfait

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

contenant 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choucroute garnie en conserve

Moules apéritives en conserve

Purée de Potiron en conserve

Purée pommes de terre/betteraves

Purée de carotte en conserve

=============

Purée de pommes de terre/betteraves

Purée pommes de terre/betteraves

Purée pommes de terre/betteraves

===========================================

Cette délicieuse purée aux accords originaux d’automne est

parfaite pour tous, même pour bébé dès 12 mois ! Onctueuse

et d’une inimitable couleur, elle est idéale pour mettre

un peu de fun dans les assiettes et changer de la

traditionnelle purée de pomme de terre !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 88 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

3/4 Terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 dès

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 Le Parfait Super 125 jusqu'à 2

cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au

traitement thermique, 45 minutes à 100°C dans un

autocuiseur.

N.B. : Au moment de consommer, réchauffer votre

Préparation, y ajouter une noisette de beurre. Avant de

donner à l’enfant, vérifier la température.

===================

Ajouter à mon carnet Supprimer de mon carnet

La recette a bien été ajoutée à votre carnet.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Sauce tomate maison en conserve

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en

conserve

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Purée de carotte en conserve

=============

Ratatouille en conserve - Le Parfait

Ratatouille en conserve

Ratatouille en conserve

===============================

Connue dans le monde entier, la recette de ratatouille est

indissociable de la gastronomie tricolore. Et avec votre

conserve de ratatouille, vous pourrez en profiter toute

l’année !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 741 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

75 min

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

Conseils : en accompagnement de ratatouille, vous pouvez

servir des œufs brouillés ou du riz.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poireaux au naturel

Chou rouge cuisiné en conserve

Rhum ananas victoria - vanille bourbon

Rhum ananas victoria - vanille bourbon

Rhum ananas victoria - vanille bourbon

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 2 Le Parfait

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°

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 boite 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 Le Parfait 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.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

proposée par Céline Giordani pour Le Parfait.

VISUEL NON CONTRACTUEL.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

Rhum banane flambée - café

=============

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

==============================================

Le rhum, Ça conserve…oui mais que les fruits ! De

fabrication artisanale, brun ou blanc, vous pouvez pour

Cette recette choisir le rhum que vous préférez. Peu

commune, Cette recette avec figues, raisins et vanille à

un petit goût d’automne. Attention, 1L de rhum faisant au

minimum 40 degré, pensez à le consommer avec modération.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 17 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.===================

Rhum ananas victoria - vanille bourbon

Rhum banane flambée - café

Rhum banane flambée - café

====================================

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

0/5 Le Parfait

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°

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

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 Le Parfait Super 1L. Laisser tiédir.

5. Ajouter le sirop de canne, puis compléter avec le

Rhum Blanc Agricole 50°â£ 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.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

proposée par Céline Giordani pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rhum arrangé figues, raisins, vanille

Philtre d'amour

=============

Rillettes de canard - Le Parfait

Rillettes de canard

Rillettes de canard

===========================

Faire Une recette maison et régaler sa famille rend fier !

Et encore plus quand il s’agit d’Une recette comme les

rillettes de canard : originale, authentique et tellement

meilleure quand c'est fait maison !

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 277 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 pannes 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 p te

homogène et remplir vos terrines Le Parfait Super ou Le

Parfait Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et

procéder immédiatement à la stérilisation (traitement

thermique) pendant 1h30 à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe de poissons à la concarnoise

Purée de brocolis au cumin en conserve

Rillettes de maquereaux - Le Parfait

Rillettes de maquereaux

Rillettes de maquereaux

===============================

Qu’est-ce qui en plus d’être un vrai régal est également

indispensable à notre bien-être et notre bonne santé ? Un

plat de poisson, bien évidemment ! Mais vous n’êtes pas

obligés d’acheter un poisson et de le consommer tout de

suite. Avez-vous pensé à notre recette de rillettes de

maquereaux ?

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 293 Le Parfait

Temps de préparation

1 h

Temps de traitement thermique

1 h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

8 - 10 personnes

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poivrons à l'huile

Poulet à la vanille

Rillettes de Sardines - Le Parfait

Rillettes de Sardines

Rillettes de Sardines

=============================

Il vous reste quelques boîtes de sardines au fond d’un

placard et vous ne savez pas quoi en faire ? Voilà

quelques conseils culinaires pour accommoder ces petits

poissons succulents : et si vous prépariez une terrine

maison ?

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 230 Le Parfait

Temps de préparation

10 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 3 boîtes de sardines

\* 1 à 2 cuillerées à soupe de câpres

\* 1 citron

\* 80g de beurre

\* Poivre

Nombre de personnes

===================

autant de personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss 200

ou 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Epinards en branches

Terrine de lapin

Rillettes de saumon à l'aneth

Rillettes de saumon à l'aneth

Rillettes de saumon à l'aneth

======================================

Le saumon, c’est trop bon et avec de l’aneth, il est la

fête ! Préparez cette délicieuse recette de rillettes pour

des repas dignes d’un « dîner presque parfait » ou juste

pour vous régaler devant la télé.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 3 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

3 terrines Le Parfait 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.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rillettes de canard

Rillettes du Mans

=============

Rillettes de saumon - Le Parfait

Rillettes de saumon

Rillettes de saumon

===========================

Lancez-vous dans l’élaboration de la version chic et haut

de gamme de la rillette. Cette recette vous demandera un

peu de temps de préparation mais elle en vaut la peine car

idéales pour l’apéritif sur des toasts grillés comme en

entrée avec une salade verte.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 266 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à

100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Moules apéritives en conserve

Soupe au Pistou

Rillettes du Mans - Le Parfait

Rillettes du Mans

Rillettes du Mans

=========================

la cuisine traditionnelle ? Notre beau pays

regorge de produits du terroir et de recettes de cuisine

ancestrales. Parmi elles, il est un plat typique et

savoureux, idéal pour manger local : les rillettes du

Mans. Il y a fort à parier que vous en raffolez, non ?

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 265 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

10 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 bardière en petits dés, 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 bardière, 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. écraser la préparation pour obtenir une p te

homogène.

6. Remplir les terrines Le Parfait 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'élire domicile au Mans au cœur de la Sarthe, gr ce à

Albert L’huissier, la rillette connut les douceurs de

l'Indre et Loire. Cette recette de cuisine traditionnelle

est longtemps restée 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."

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Pommes de terre nouvelles grenaille du jardin

Purée pomme de terre/brocolis en conserve

Rôti de porc en conserve Le Parfait

Rôti de porc en conserve

Rôti de porc en conserve

=================================

Avec Cette recette maison facile, vous allez pouvoir

conserver le meilleur du porc tout simplement.

Incomparable de saveur, vous pourrez l'utiliser par

exemple pour accompagner une soupe au dîner ou pour

emmener en pique-nique.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 395 Le Parfait

Temps de préparation

10 mn

Temps de traitement thermique

3h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de rôti de porc

\* 1 feuille de laurier

\* 1 bouquet de thym

\* Sel, poivre

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le

Parfait 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.

N.B. : Parfait compagnon des pique-niques.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Porc au curry

Terrine de porc

=============

Rôti de veau au romarin - Le Parfait

Rôti de veau au romarin

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

Note de la communauté

5/5 10 Le Parfait

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

3h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super

ou Le Parfait Familia Wiss jusqu'à 2 cm du bord (sans

ajouter de liquide). Procéder immédiatement au

traitement thermique, 3h à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de courgettes et émincé de poulet

Terrine de légumes d'été à l'huile

de truffe

=============

Salade de pommes de terre aux harengs en conserve

Salade de pommes de terre aux harengs en

conserve

Salade de pommes de terre aux harengs en conserve

=========================================================

Les harengs, ici pommes à l’huile, contribueraient à la

bonne humeur car bourrés d’oméga 3 alors on y va, on y va,

on coupe, on pèle et on conserve tout ça avec le plus beau

des sourires au cas où un petit coup de mou se ferait

sentir ou juste parce que les classiques, il n’y a que ça

de vrai.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 160 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

2 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cornichons au vinaigre

Velouté de potimarron

Sauce barbecue en conserve - Le Parfait

Sauce barbecue en conserve

Sauce barbecue en conserve

==================================

Yeeeha ! Direction les USA avec la sauce préférée des

cowboys. Idéale pour les viandes grillées, cette sauce

barbecue au poivron rouge est à faire avec du vinaigre,

qui lui confère son petit goût si particulier. Cette

de sauce est vraiment indispensable !

Niveau de

difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 40 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

60 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de chou-fleur coco gingembre en conserve

Terrines Foies de volaille

Sauce bolognaise en conserve - Le Parfait

Sauce bolognaise en conserve

Sauce bolognaise en conserve

====================================

Pas envie de cuisiner ce soir ? Et si vous prépariez en un

tour de main de succulentes p tes ? Oui, mais pour

qu’elles soient réellement goûteuses, nappez-les d’une

sauce bolognaise maison que vous aurez préalablement

préparée et sagement conservée dans vos placards.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 304 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Daube d'agneau en conserve

Tapenade aux olives vertes

Sauce ketchup en conserve - Le Parfait

Sauce ketchup en conserve

Sauce ketchup en conserve

=================================

C’est sûrement la sauce la plus connue au monde et tout le

monde adore son goût inimitable. Mais on parie que vous

allez encore pouvoir surprendre vos invités avec cette

délicieuse sauce épaisse : il suffit de la faire à la

maison. Et c’est parfait pour réduire le budget

alimentation !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 301 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1 h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le

Parfait Super jusqu'à 2 cm du rebord.

6. Fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique pendant 1 h à 100°.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Blettes au naturel

Sauce tomate maison en conserve - Le Parfait

Sauce tomate maison en conserve

Sauce tomate maison en conserve

=======================================

Une envie soudaine de pâtes ? Oui, mais que mettre dessus

? Une bonne sauce tomate maison évidemment ! Et quel

bonheur d'avoir sa petite réserve de bocaux dans son

placard pour une consommation immédiate.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 900 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

45 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du

rebord, bien fermer, puis procéder immédiatement au

traitement thermique pendant 45 min à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Navarin d'agneau en conserve

Soupe de légumes

Sauce tomates-basilic en conserve - Le Parfait

Sauce tomates-basilic en conserve

Sauce tomates-basilic en conserve

=========================================

Si vous cherchiez une sauce légère pour accompagner p tes

et viandes blanches, la voici ! Que vous la concoctiez

avec des oignons blancs ou des oignons rouges, cette sauce

tomate au basilic frais ravira petits et grands avec ses

saveurs toscanes.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 367 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux le Parfait 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

Le Parfait Super, jusqu'à 2cm du rebord, fermer et

procéder immédiatement au traitement de conservation,

45 min à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Choux de Bruxelles au naturel

Chou-fleur au naturel

Coulis de tomates du jardin en conserve

Sauté d'agneau aux légumes - Le Parfait

Sauté d'agneau aux légumes

Sauté d'agneau aux légumes

====================================

Découvrez ce sauté d’agneau accommodé avec originalité.

Son secret, les épices, les artichauts et les abricots

secs qui font toute sa différence. Cette conserve, c’est

sûr, vous ne la trouverez pas partout.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 39 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 8

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du

rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique 90 min à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confit de canard

=============

Soupe citrouille et citronnelle - Le Parfait

Soupe à la citrouille et à la citronnelle

Soupe à la citrouille et à la citronnelle

===================================================

Si si, la citrouille et la citronnelle sont faites pour

s’entendre ! Réalisez cette soupe originale par ses notes

asiatiques entre octobre et décembre à la pleine saison.

Pour plus de gourmandise, ajoutez avant de servir de la

coriandre émincée fraiche, des petits oignons et des

pignons de pin grillés pour le croustillant.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 3 Le Parfait

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 â€ env. 30g

sel

Nombre de personnes

===================

Pour 4 personnes

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.

Suggestion de présentation :

Ajoutez de la coriandre émincée fraîche, des petits

oignons et des pignons de pin grillés au moment de servir.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de Potiron en conserve

Soupe de courgettes et crème de gruyère

=============

Soupe au Pistou - Le Parfait

Soupe au Pistou

Soupe au Pistou

=======================

Cette soupe, aux légumes d’été, nous vient de la Provence

et sent bon les saveurs du sud. Le basilic perdant toute

sa saveur à la cuisson, pensez bien à l’ajouter au moment

de la déguster et à ce moment précis, fermez les yeux et

profitez du rayon de soleil qui vous entoure.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 25 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

45 mn

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 p tes dès qu’elle bouillonne. Les laisser

cuire 5 à 7 minutes selon les indications mentionnées sur

la boite. 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 p tes, de pistou et de fromage en fonction du

volume de soupe.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chou-fleur au naturel

Volaille au cidre en conserve

Soupe aux choux en conserve (Bréjaude) - Le

Parfait

Soupe aux choux en conserve (Bréjaude)

Soupe aux choux en conserve (Bréjaude)

===============================================

Vous cherchez Une recette détox ? Essayez donc cette soupe

de légumes bien connue pour ses vertus minceur : la soupe

aux choux est une soupe de régime efficace paraît-il !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 177 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rillettes de saumon

Macédoine de légumes en conserve

=============

Soupe brocolis/courgettes en conserve - Le

Parfait

Soupe brocolis/courgettes en conserve

Soupe brocolis/courgettes en conserve

===============================================

Vous êtes quelqu’un d’exigeant et vous voulez un plat

végétarien, qui soit également un plat peu calorique, tout

en étant un possible repas pour enfant ? Allez, pour le

même prix, on vous rajoute aussi « un repas rapide à

préparer ». Alors, heureux ?

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 178 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocal Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Coulis de tomates en conserve

Jambonneau en conserve

Soupe céleri, lardons, pommes de terre - Le

Parfait

Soupe céleri, lardons, pommes de terre

Soupe céleri, lardons, pommes de terre

===============================================

Mijotés, mijotés, beaux légumes du potager pour faire de

cette soupe un vrai régal ! Gourmande à souhait avec ses

petits lardons, elle saura sustenter toute votre tablée.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 105 Le Parfait

Temps de préparation

45 mn

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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 fraiche (1 cuillère à café par assiette).

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Tendrons de veau

=============

Soupe de betteraves - Le Parfait

Soupe de betteraves

Soupe de betteraves

===========================

Soupe de saison, Cette recette vous permettra de conserver

vos betteraves pour les apprécier dans le temps. Peu

calorique, vous pourrez vous permettre lors de la

dégustation de rajouter une touche de crème fraiche sur le

dessus. C’est joli et gourmand !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 27 Le Parfait

Temps de préparation

20 mn

Temps de traitement thermique

30 mn

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poireaux au naturel

Bœuf à l'orange et aux épices en conserve

Soupe de carottes

Soupe de carottes en conserve

Soupe de carottes en conserve

=====================================

Par ici la bonne soupe maison… de carottes et lait de coco

! Gourmande et facile à réaliser, Cette recette a un

double effet : vous donner bonne mine et vous faire

voyager gr ce à ses épices et son petit goût d’ailleurs.

Avec son gingembre reconnu pour ses bienfaits énergisants

et stimulants, c’est la recette parfaite pour affronter

l’hiver !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 21 Le Parfait

Temps de préparation

45 min

Temps de traitement thermique

1h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de carottes

\* 200 ml de lait de coco

\* 1 échalote

\* 1 morceau de gingembre « 2cm »

\* Curcuma

Nombre de personnes

===================

4

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 - velouté de céleri - Le Parfait

Soupe de céleri

Soupe de céleri

========================

Abusez de Cette recette car la saison du céleri est longue

(de juillet à janvier) ! Cette soupe douce et onctueuse à

conserver sera idéale quand vous aurez besoin de réconfort

et de gourmandise. Accompagnez-la de bacon et/ou de

châtaignes grillés et succombez !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 4 Le Parfait

Temps de préparation

20 min

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

======================

1 boule de Cèleri

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.

Au moment de servir, ajouter sur l’assiette quelques

tranches de bacon grillé ou des châtaignes grillées.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe brocolis/courgettes en conserve

Soupe de betteraves

Soupe de carottes en conserve

=============

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en conserve

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en

conserve

Soupe de courgettes à la menthe fraîche en

conserve

Cuisiner des courgettes, non seulement c’est facile mais

en plus c’est sain. Cette soupe originale fait la part

belle au meilleur de la cuisine végétarienne, saine et

diététique.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 167 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super jusqu'à 2cm du

rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique, 45 minutes à 100°C.

Conseil : placer votre soupe à la courgette au moins 1

heure au réfrigérateur avant de la déguster froide.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Chou-fleur au naturel

Velouté de potimarron

=============

Velouté de courgette et crème de gruyère -

Le Parfait

Soupe de courgettes et crème de gruyère

Soupe de courgettes et crème de gruyère

=================================================

Cette soupe onctueuse et gourmande est Une recette maline.

La crème de gruyère permet d’adoucir le goût de la

courgette peut être trop prononcée pour bébé. Voilà une

bonne astuce pour lui faire aimer les légumes !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 15 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Pour 4 à 6 terrines Le Parfait Super 125

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

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 Le Parfait Super

125 jusqu’à 2 cm du rebord, puis procédez au traitement

thermique pendant 1h à 100°C.

Une recette réalisée par le blogueur Papa en Cuisine pour

Le Parfait, lors d’un atelier « conserves » spécial

bébé. Retrouvez la vidéo de l’atelier ici :

http://bit.ly/2tMH0ML

Retrouvez toutes Les recettes de Papa en Cuisine sur son

site: http://papaencuisine.com

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petit pot tricolore

Compote pomme, abricot, semoule

=============

Soupe de fraise

Soupe de fraises

Soupe de fraises

========================

On adore tous les fraises et leur bon goût de soleil.

Charnue, délicieuse, la fraise nous attire avec sa belle

parure rouge mais elle reste très fragile et doit être

consommée rapidement. Alors pour prolonger cette saveur de

l’été, hop, hop, hop, préparons des conserves de soupe de

fraises ! Il n’y a pas plus simple que Cette recette : un

tour de mixer, la phase de traitement thermique et le tour

est joué !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 6 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

1 terrine Le parfait 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.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait.

===================

Soupe de l'hiver

Soupe de l'hiver en conserve

Soupe de l'hiver en conserve

====================================

L’hiver, c’est la saison des soupes ! Il est temps de

profiter des carottes nouvelles, des beaux navets et

autres légumes de saison pour faire une bonne soupe maison

classique et aimée de tous. Et pas de bol, c’est si facile

que vous n’avez aucune excuse pour ne pas vous y mettre !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 52 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

3

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 - Le Parfait

Soupe de légumes

Soupe de légumes

=========================

Cette soupe de légumes est LA classique des soupes d’hiver

avec ses poireaux, carottes et pommes de terre. La petite

touche nécessaire pour faire la différence, bien faire

revenir l’oignon et l’échalote ! Finalement, c’est facile

de se régaler et se faire du bien.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 148 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement

thermique

1 h

Temps de conservation

Plusieurs mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 2 poireaux

\* 2 oignons

\* 2 échalotes

\* 6 carottes

\* 6 pommes de terre

\* 2 cuillerées à soupe d'huile

\* Sel et poivre

Nombre de personnes

===================

4

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le

Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Ratatouille en conserve

Purée de patates douces à la cannelle

=============

Soupe de lentilles en conserve - Le Parfait

Soupe de lentilles en conserve

Soupe de lentilles en conserve

======================================

Vous avez déjà préparé Une recette auvergnate ? Non ?

Alors Cette recette facile de soupe aux légumes sera

parfaite pour une première ! Croyez-nous, la lentille

verte du Puy ne vous laissera pas sur votre faim.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 222 Le Parfait

Temps de préparation

50 min

Temps de traitement thermique

45 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe de poissons à la concarnoise

Bœuf au gingembre

Soupe de petits pois en conserve

Soupe de petits pois en conserve

Soupe de petits pois en conserve

========================================

Ah les petits pois, les petits pois, on aime ça mais leur

saison est très courte alors pour savourer leur petit goût

légèrement sucré toute l’année, à vos bocaux et rondelles

! Cette soupe est un régal aussi bien froide que chaude du

coup vous pouvez varier les plaisirs selon le temps. Plus

énergétiques que les autres légumes verts, les petits pois

sont une bonne source de vitamine C. Eh oui, qu’on se le

dise.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 17 Le Parfait

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 écossés

\* Sel et poivre

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Cette recette est conseillée pour votre enfant dès 12

mois.

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait Super 0,5 L ou 1 L

Préparation

============

1. Effeuiller 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Petits pois au naturel

Soupe brocolis/courgettes en conserve

Velouté de petits pois à la menthe

Soupe de poissons à la concarnoise - Le Parfait

Soupe de poissons à la concarnoise

Soupe de poissons à la concarnoise

===========================================

Voilà Une recette facile de soupe de poissons qui fleure

bon l'air breton ! Quelques poissons bien sélectionnés, de

petits légumes, des épices et l'affaire est dans le bocal.

Il ne manque plus que le mer pour un régal total ! Kenavo.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 127 Le Parfait

Temps de préparation

2h15

Temps de traitement thermique

1 h

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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 bocaux Le Parfait avec la soupe jusqu'à

2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au

traitement thermique durant 1 heure à 100°C.

Conseil : Il est possible d'accompagner la soupe de petits

croûtons frottés à l’ail, de gruyère râpé ou de parmesan.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Sauce tomate maison en conserve

Poulet coco-curry en conserve

=============

Soupe orange (carotte, courge, coco) - Le Parfait

Soupe orange (carotte, courge, coco)

Soupe orange (carotte, courge, coco)

============================================

Une recette de soupe de saison originale avec sa pointe de

douceur des îles. Goûtez à l’intéressant mélange de

saveurs des 3C : carottes, courge, coco. Il va vous

laisser baba.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 189 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 min

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 6 carottes

\* 500 g de courge, type potiron

\* 20 cl de lait de coco

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

1 Bocal Le Parfait 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 Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du

rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique, 45 minutes à 100°C

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Tomates mozzarella à l'huile d'olive

Matelote de lotte

Sponge cake chocolat orange

Sponge cake chocolat orange

Sponge cake chocolat orange

===================================

Si le nom de Cette recette peut déconcerter, sponge veut

dire éponge. Ce cake n’en est pas moins délicieux car

justement léger voir aérien et s’il a franchi la Manche

pour être dégustée chez nous, ce n’est pas pour rien. En

version, chocolat orange, il a en fera succomber plus d’un.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 10 Le Parfait

Temps de préparation

20 minutes

Temps de traitement thermique

1h

Liste des ingrédients

======================

100 g de beurre doux + 20 g pour beurrer les bocaux

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

Nombre de personnes

===================

3

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Gâteau marbré en conserve

Marmelade d'orange et citron vert

Tapenade aux olives vertes - Le Parfait

Tapenade aux olives vertes

Tapenade aux olives vertes

==================================

Faites sensation en réalisant votre propre tapenade maison

pour des apéritifs réussis qui sentent bon le sud ! Pour

accompagner des viandes comme le lapin ou des p tes, il

faut toujours une conserve de tapenade à portée de main.

Alors à vos mortiers… Finalement le plus dur sera

peut-être de lui trouver une petite place sur vos étagères !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 98 Le Parfait

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)

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

Familia Wiss jusqu'à 2cm du rebord, fermer et procéder

immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Bœuf en daube en conserve

Conserve de foie de lotte de mer

Tartinade courgette & persil

Tartinade courgettes & persil

Tartinade courgettes & persil

=====================================

Dans ses placards, il est toujours bon d’avoir des

conserves de légumes. Quand ils sont à tartiner, c’est

encore plus rigolo : à l’apéro, en entrée ou pour vos

pique-niques tous légers. Citron, ail et persil viennent

relever mesdames courgettes pour leur plus grand plaisir.

Prêtes à être dégustées, vous n’aurez plus, le moment

venu, qu’à choisir votre pain préféré et ouvrir le bocal

bien sûr !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 27 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

1 terrine Le parfait 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.

proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Houmous en conserve

Tartinade de lentilles corail

Houmous de betterave

Tartinade de lentilles corail

Tartinade de lentilles corail

Tartinade de lentilles corail

=====================================

Tartiner des lentilles corail, vous avez bien lu ! Et

préparées avec des tomates séchées, du curry, du curcuma

et du cumin, c’est un vrai régal et un joli voyage pour

vos papilles. De plus, les lentilles corail sont riches en

fibres, zinc, fer et antioxydants alors ne vous en privez

pas. Parfaite la tartinade maison pleine de bienfaits !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 4 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

1 terrine Le Parfait 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.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Houmous en conserve

Compotée de poivrons en conserve

Tendrons de veau - Le Parfait

Tendrons de veau

Tendrons de veau

========================

Morceau idéal pour les fricassées, le tendron de veau sait

bien se conserver et s’accommode à la perfection avec les

carottes en rondelles. Tchac, tchac, jouez de vos couteaux

et vos bocaux !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 32 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Sauce barbecue en conserve

Petit salé aux lentilles en conserve

Terrine de campagne aux fruits secs

Terrine de campagne aux fruits secs

Terrine de campagne aux fruits secs

===========================================

Vous allez adorer cette revisite alléchante de la terrine

de campagne maison. Croquant, moelleux, sucré et salé, nos

papilles ne savent plus où donner de la tête et sur une

bonne tartine de pain, c’est chouette, chouette, chouette !

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 33 Pierre Petit

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 crépine 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.

inédite du chef Pierre Petit pour Le Parfait.

Pierre Petit, restaurant Les Affranchis

5, rue Henri Monnier, Paris 9e

Fermé dimanche et lundi

M°: St Georges

Tél. 01.45.26.26.30

Site: www.restaurantlesaffranchis.fr

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cornichons au vinaigre

Soupe de poissons à la concarnoise

Terrine de gibier - Le Parfait

Terrine de gibier

Terrine de gibier

=========================

Parfaite pour un repas de famille campagnard, cette

terrine de viande laisse libre-court à vos préférences :

sanglier, viande de brousse ou gibier, à vous d’inventer

votre propre idée de recette.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 345 SCHREINER martine

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

Nombre de personnes

===================

Pour 15 bocaux Le Parfait Super

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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

diffèrent. 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 Le Parfait

jusqu'à 2cm du rebord et procéder immédiatement au

traitement thermique 3h à 100°C. Vos terrines de gibier

sont prêtes !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Céleri au naturel

Velouté de potimarron

Terrine de lapin au Whisky - Le Parfait

Terrine de lapin au Whisky

Terrine de lapin au Whisky

==================================

Ce matin, un lapin… va se transformer grâce à cette

en une excellente terrine qui ravira vos apéros,

vos entrées gourmandes ou vos pique-niques savoureux !

Avec sa pointe de whisky, votre terrine de lapin aura un

goût particulier, plus recherché. Pas de pot, il vous

faudra attendre 3 mois minimum avant de pouvoir la

déguster alors n’attendez plus !

Niveau de difficulté

3/5

Note de la communauté

4/5 104 DESCAMPS STEPHANE

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

Nombre de personnes

===================

4 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

4 Terrines le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Haricots blancs au naturel

Velouté de potimarron

Terrine de lapin - Le Parfait

Terrine de lapin

Terrine de lapin

========================

Vous adorez la viande de lapin ? Alors pourquoi ne pas

vous régaler d’une délicieuse recette de terrine de lapin.

En plus d’être un régal, ces bocaux maison seront

indispensables pour préparer les pique-niques

gastronomiques.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 281 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

12

Bocal conseillé

================

3 Bocaux Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de petits pois à la menthe

Purée de patates douces à la cannelle

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

Terrine de légumes d'été à l'huile de

truffe

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

========================================================

Vous avez demandé une terrine ? Oui mais version

végétarienne aux légumes du soleil ! Prenez le temps de

faire Cette recette car elle en vaut la peine. Avec son

huile de truffe, elle se distingue. Sur votre table en

entrée pour accompagner une salade ou en plat avec du

poulet grillé, elle sera du plus bel effet.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 237 Le Parfait

Temps de préparation

1h30

Temps de traitement thermique

1h30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 bocaux, les laver à l'eau chaude

savonneuse et les laisser ensuite sécher à l'air libre.

10. Remplir ensuite vos bocaux avec votre préparation

de légumes jusqu'à 2 cm du bord et procéder au

traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe de poissons à la concarnoise

Purée de courgettes et émincé de poulet

=============

Terrine de porc - Le Parfait

Terrine de porc

Terrine de porc

=======================

Cochon qui s’en dédit, vous allez craquer pour cette

de terrine de porc. Avec sa touche de cognac ou

d’armagnac et son assaisonnement plus que parfait, vous ne

pourrez plus vous en passer en entrée ou pour vos encas

gourmands. En version haut de gamme, ajoutez la pointe de

truffe pour atteindre le summum de la terrine maison en

conserve.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 243 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Rôti de veau au romarin

Terrine de St-Jacques - Le Parfait

Terrine de St-Jacques

Terrine de St-Jacques

=============================

Pour vos repas de fête, vous voulez servir une spécialité

gastronomique de premier choix ? Alors foncez vers notre

terrine de Saint-Jacques, un mets raffiné riche en fer et

en goût.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 249 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

2 h

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait 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 Le Parfait Super

ou Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord et procéder

immédiatement au traitement thermique, 2 h à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poireaux au naturel

La Carbonnade Flamande

Terrines Foies de volaille - Le Parfait

Terrines Foies de volaille

Terrines Foies de volaille

==================================

Quoi de plus délicieux que d’ouvrir son placard et d’y

trouver une succulente terrine aux foies de volaille ? Et

puis, avoir chez soi des bocaux avec une durée de

conservation de plusieurs années, c’est rassurant. En cas

de fin du monde :) !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 193 Bouillé Jean-Luc

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Haricots blancs au naturel

Sauce bolognaise en conserve

Thon à l'huile - Le Parfait

Thon à l'huile

Thon à l'huile

========================

Cette recette de thon à l’huile en terrine est vraiment un

plat facile à faire. Alors ne vous privez pas du plaisir

de Cette recette de poisson blanc ou rouge, selon vos

envies.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 188 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn

Temps de traitement thermique

1h30

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* Tranches de thon

\* Vinaigre

\* Carottes

\* Oignons

\* Clous de girofle

\* Thym

\* Sel

\* Poivre

\* Huile d'olive

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poireaux au naturel

Pâté de campagne

=============

Thon à la basquaise - Le Parfait

Thon à la basquaise

Thon à la basquaise

============================

Le fameux et traditionnel accompagnement basque de tomates

et poivrons se décline ici en version marine. Avec cette

Recette, votre thon restera tendre et fameux. La tradition

a toujours tout bon.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 117 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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. Le pays Basque ne serait

rien sans sa gastronomie si particulière et originale et

ses fameux produits régionaux qui font la fierté des

locaux. "

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Thon à l'huile

Oignons au vinaigre

=============

Thon au naturel - Le Parfait

Thon au naturel

Thon au naturel

=======================

Les terrines maison sont votre passion ? Alors on parie

que vous allez littéralement craquer pour cette terrine de

poisson frais qui va vous donner l’occasion de manger du

thon autrement qu’en boîte.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 174 Le Parfait

Temps de préparation

15 mn

Temps de traitement thermique

3h

Liste des ingrédients

======================

\* Thon frais

\* Grains de poivre

\* 1 feuille de laurier

\* Gros sel

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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.

Très bon froid en salades ou chaud. Bon appétit !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de petits pois à la menthe

Travers de porc au miel

Tomates entières au naturel en bocaux - Le Parfait

Tomates entières au naturel

Tomates entières au naturel

====================================

Oui, manger sain n’est plus un problème avec la

conservation en bocaux. Au milieu de toutes Les recettes

de saison, il en est une qu’il est bien agréable de

pouvoir faire toute l’année : les conserves de tomates.

Hiver comme été, vous pourrez en profiter !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 552 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

1 h

Temps de conservation

12 mois

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 1 kg de tomates moyennes et fermes

\* Sel

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

1 Bocal Le Parfait 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 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 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 Le Parfait !

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confit de canard

Coulis de tomates en conserve

=============

Tomates mozzarella à l'huile d'olive - Le Parfait

Tomates mozzarella à l'huile d'olive

Tomates mozzarella à l'huile d'olive

==============================================

L’entrée classique italienne sait aussi se mettre en

conserve. Mais attention, Cette recette est un peu

particulière car elle contient du fromage. Elle ne peut se

garder plus d’1 mois et doit être impérativement maintenue

au froid. Une fois cette petite contrainte respectée, vous

pourrez dire : par ici, l’antipasti !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 200 Le Parfait

Temps de préparation

20 min environ

Temps de conservation

1 mois

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

autant de personnes

Bocal conseillé

================

1 Bocal Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Jardinière de légumes aux lardons

Coulis de tomates en conserve

=============

Tomates séchées à l'huile - Le Parfait

Tomates séchées à l'huile

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 !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 99 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 !

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Thon à la basquaise

Purée de carotte en conserve

Coulis de tomates du jardin en conserve

=============

Travers de porc au miel - Le Parfait

Travers de porc au miel

Travers de porc au miel

===============================

Le sucré/salé fait toujours son petit effet ! Réalisez,

gr ce à Cette recette, une irrésistible marinade aux

saveurs épicées et au miel qui apporte à la chair douceur

et moelleux. Juste pour cette fois, léchage de doigts

acceptés !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

5/5 15 Le Parfait

Temps de préparation

2 h

Temps de traitement thermique

1 h30

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Maquereaux en conserve

Soupe au Pistou

Tripes à la mode de Caen en conserve - Le Parfait

Tripes à la mode de Caen en conserve

Tripes à la mode de Caen en conserve

==============================================

Une question vous taraude : comment faire des tripes ?

Nous vous apportons la réponse avec Cette recette de

tripes, délicieuse préparation à faire à la mode de Caen.

Caen ? Mais maintenant !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 99 Le Parfait

Temps de préparation

20h

Temps de traitement thermique

2h

Liste des ingrédients

======================

\* 5 kg de tripes de bœuf

\* 4 pieds de veau désossés

\* 2 dcl 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

Nombre de personnes

===================

6 à 8 personnes

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait 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 Le Parfait Super ou Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de potimarron

Brocolis au naturel

=============

Truffes au vin blanc, ingrédients, conserve

truffes - Le Parfait

Truffes au vin blanc en conserve

Truffes au vin blanc en conserve

========================================

Prenez un grand vin, des truffes noires, réalisez cette

savoureuse et dites-vous que vous êtes au paradis

! Voilà Une recette maison, parfaite pour faire un buffet

froid par exemple, qu’on ne veut certainement pas ranger

dans un placard !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

5/5 1 Le Parfait

Temps de préparation

30 mn environ

Temps de traitement thermique

1h30

Liste des ingrédients

======================

\* Truffes

\* Vin blanc ou madère

\* Sel, poivre

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Terrines Le Parfait Super 200 ou 350

Préparation

============

1. Choisir des truffes noires bien fermes.

2. Les laver, les brosser, les essuyer puis les laisser

sécher jusqu'au lendemain.

3. Ranger les truffes dans les terrines Le Parfait

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Purée de Potiron en conserve

Homards à l'armoricaine

Velouté à la tomate et aux épices en conserve -

Le Parfait

Velouté à la tomate et aux épices en conserve

Velouté à la tomate et aux épices en conserve

========================================================

La tomate, ce fruit-légume, est l'un des aliments préférés

des Français. Vous allez donc raffoler de ce potage

onctueux, qui en plus d'être délicieux se trouve aussi

être une soupe pas chère.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 91 Le Parfait

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

===================

6 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Soupe au Pistou

Pickles en bocal

=============

Velouté de betterave - soupe de betterave -

Le Parfait

Velouté de betteraves

Velouté de betteraves

==============================

Profitez de la fin de l’été et du début de l’automne pour

concocter cette délicieuse recette au goût sucrée. Vous

pourrez savourer ce velouté pour vous réchauffer, vous

régaler et faire le plein de magnésium et de potassium.

Tout un programme !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

2/5 3 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de cèpes en conserve

Velouté de chou-fleur coco gingembre en conserve

=============

Velouté de cèpes en conserve - Le Parfait

Velouté de cèpes en conserve

Velouté de cèpes en conserve

======================================

Chaque hiver revient la même question : comment faire de

la soupe nourrissante mais saine, et en plus originale ?

Notre velouté de champignons a tout de la cuisine facile,

saine et gourmande. Alors à vos mixeurs !

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 65 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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).

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Velouté de potimarron

=============

Velouté de chou-fleur coco gingembre

Velouté de chou-fleur coco gingembre en

conserve

Velouté de chou-fleur coco gingembre en conserve

=========================================================

Le velouté, rien que son nom fait rêver ! Onctueux,

réconfortant, il donne follement envie. Avec ses accords

épicés et son bon goût de coco, votre chou-fleur va vous

en faire voir de toutes les saveurs.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 157 Le Parfait

Temps de préparation

15 min

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super

avec la soupe jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et

procéder immédiatement au traitement thermique durant

45 minutes à 100°C.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Girolles ou Chanterelles au naturel

La Carbonnade Flamande

=============

Velouté de petits pois à la menthe - Le Parfait

Velouté de petits pois à la menthe

Velouté de petits pois à la menthe

============================================

Ce velouté tout vert sait se mettre en bocal pour bien se

conserver. Avec sa pointe de menthe, il joue

l’originalité. Si vous souhaitez avoir une soupe plus

consistante, nous vous conseillons d’ajouter une pomme de

terre à l’étape 2 de la recette. Pour les gourmands,

ajoutez de la crème liquide au moment de servir.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

3/5 27 Le Parfait

Temps de préparation

40 mn

Temps de traitement thermique

1 h

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 600 g de petits pois frais écossés

\* 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

Nombre de personnes

===================

4 personnes

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Terrine de St-Jacques

Soupe de petits pois en conserve

=============

Velouté de potimarron en conserve - Le Parfait

Velouté de potimarron

Velouté de potimarron

==============================

Le potimarron, c’est bon bon bon alors c’est à conserver

pour le savourer toute l’année. Pour une version très

gourmande, ajouter à la dégustation un peu de crème

fraiche à l’assiette et saupoudrer de noisettes en poudre.

C’est tout.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 262 Le Parfait

Temps de préparation

1h

Temps de traitement thermique

45 mn

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

2 Bocaux Le Parfait Super 1 L

Bocal conseillé

================

2 Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Matelote de lotte

Haricots rouges au naturel

=============

Velouté de topinambours, marrons et épices - Le

Parfait

Velouté de topinambours, marrons et épices

Velouté de topinambours, marrons et épices

====================================================

Conservez ce délicieux velouté aux saveurs de fin d’année

dans de Super bocaux. Vous régalerez ainsi tout votre

petit monde avec ces associations peu communes. Bonne préparation.

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

3/5 107 Le Parfait

Temps de préparation

30 min

Temps de traitement thermique

45 mn

Voir la recette en vidéo

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

Nombre de personnes

===================

6

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait Super

avec la soupe jusqu'à 2 cm du rebord

7. Fermer et procéder immédiatement au traitement

thermique durant 45 min à 100°C..

Conseil : Au moment de servir, faire réchauffer votre

Préparation, ajouter un peu de crème liquide et

accompagner de gressin au pavot.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Caldeirada en conserve

Haricots rouges au naturel

=============

Vin chaud

Vin chaud

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

Note de la communauté

4/5 11 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

4 à 6 personnes

Bocal conseillé

================

385ml

Préparation

============

Préparez la recette en avance, vous n’aurez qu’à ajouter

le 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.

Votre préparation peut se conserver un an !

Suggestion de présentation :

Réchauffez le sirop dans une casserole et ajoutez deux

bouteilles de vin rouge assez corsé à corsé, comme le Nero

d'Avola de Sicile. Régalez-vous !

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Cerises à l'eau de vie

Confiture de Noël

Vin d'orange - Le Parfait

Vin d'orange

Vin d'orange

====================

Cette recette simplissime de vin au goût subtil d’oranges

est un concentré de saveurs du sud. A réaliser entre

décembre et avril à la pleine saison des oranges, il se

sert frais à l’apéritif ou en digestif pour finir un bon

repas, mais toujours avec modération.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 69 Le Parfait

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

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 b ton 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.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture de Kiwis

Confiture d'abricots gourmande

Vin de Noix - Le Parfait

Vin de Noix

Vin de Noix

===================

Avec Cette recette, transformer votre vin rouge en un

apéritif savoureux fait maison. Avec ses noix, ses épices,

il donne tout de suite envie mais gardez-le précieusement

pour le déguster bien frais au soleil de l’été autour

d’une bonne tablée.

Niveau de difficulté

1/5

Note de la communauté

4/5 50 Le Parfait

Temps de préparation

15 mn

Voir la recette en vidéo

Liste des ingrédients

======================

\* 6 noix vertes

\* 250 g de sucre cristallisé

\* 1/2 b ton de cannelle

\* 2 clous de girofle

\* 1 b ton de vanille

\* 3 bouteilles de vin rouge (Corbière, Cahors,…)

\* 33 cl d'eau de vie de fruits à 40°

Nombre de personnes

===================

Plusieurs

Bocal conseillé

================

Bocaux Le Parfait 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 Le Parfait 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.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA Santé. à CONSOMMER

AVEC Modération.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Confiture aux abricots secs, amandes et lavande

Confiture tomates jaunes et menthe poivrée

Volaille au cidre en conserve - Le Parfait

Volaille au cidre en conserve

Volaille au cidre en conserve

=====================================

Les recettes de volaille, c’est si bon ! Quand en plus on

les cuisine avec des produits de saison, cela devient une

conserve inoubliable. Miel liquide, châtaignes,

champignons… c’est la douceur suprême… de volaille !

Niveau de difficulté

2/5

Note de la communauté

4/5 138 MICHEL AURELIE

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

Nombre de personnes

===================

2 personnes

Bocal conseillé

================

1 Bocal Le Parfait 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 Le Parfait 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.

---------------------------------------------------

Découvrez aussi :

Poivrons à l'huile

Purée pomme de terre/brocolis en conserve