



Méthodes de conservation



Présenté par Thibaux Jean-Luc
et Fiévet Olivier





Poires au vinaigre

Matériel



Ingrédients

- 5 kg de poires (conférence bien ferme ou petites poires à cuire)
- 2 kg de sucre semoule (ou sucre brun)
- 6 dl de vinaigre blanc
- 2 dl d'eau
- 1 grosse pincée de cannelle
- 10 clous de girofle

Recette

1. Certaines poires à cuire ne doivent pas être épluchées. Pour les poires « conférence », épluchez-les et laissez la queue.
2. Dans une casserole, placez les poires, versez les autres ingrédients et portez le tout à ébullition. Maintenez à bouillon.
3. Après 20 minutes, vérifiez la cuisson piquant les poires avec une pique à brochettes. Si elle rentre facilement jusqu'au cœur, les fruits sont cuits.
4. Mettez les poires dans un récipient muni d'un joint et versez le sirop bouillant dessus.
5. Vous pourrez déguster les poires après 5 semaines de repos.
Le sirop pourra être utilisé pour cuisiner

Variante :

On peut utiliser du sucre candi brun ou du vinaigre de vin.

Le sirop et les poires seront plus colorés



Prunes au vinaigre

Matériel



Ingrédients

- 2 kg de prunes type "Altesse" (important).
Elles seront bien violettes et encore fermes avec la queue si possible
- 750 g de sucre candi brun
- 1l de vinaigre
- 1 pincée de cannelle
- 6 clous de girofle

Recette

1. Lavez les prunes et piquez-les avec une aiguille 3 ou 4 fois.
2. Faites bouillir le vinaigre avec le sucre, la cannelle et les clous de girofle. Veillez à ce que le sucre soit bien fondu.
3. Déposez les prunes dans un récipient muni d'un joint.
4. Versez le sirop bouillant sur les prunes et fermez le récipient.
5. Deux jours plus tard, récupérez le sirop en laissant les prunes dans le récipient.
6. Refaites bouillir le sirop et versez le bouillant sur les prunes.
7. Refermez le récipient.
8. Vous pourrez consommer les prunes après 5 semaines.
Ces prunes ont une conservation très longue et peuvent être utilisées dans diverses recettes comme les carbonades, le lapin ou encore à l'apéritif,...



Stérilisation de betteraves

Matériel



Ingrédients

- Betteraves rouges
- 2 litres d'eau
- 1 litre de vinaigre d'alcool
- 40g. de sel
- 300g. de sucre

Recette

1. Faire bouillir tous les ingrédients sauf les betteraves.
2. Coupez les betteraves en dés à l'aide du coupe frite.
3. Les mettre crues dans le bocal.
4. Couvrir du liquide, il peut être encore chaud.
5. Mettre à stériliser 1h et ¼ à 100°C