

CODEART

asbl 

CODEART asbl
15, Chevémont

B-4852 HOMBURG

Tél.: 0032(0)87 78 59 59

Fax: 0032(0)87 78 79 17

info@codeart.org

www.codeart.org

La conservation des tomates par stérilisation

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

LA CONSERVATION DES TOMATES : RECETTE.



Ingrédients :



- 1) Céleri
- 2) Tomates
- 3) Oignons
- 4) Sel

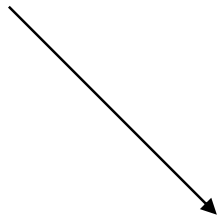
Matériel :



1) Bocal

2) Joint

3 et 4) Casseroles



4) Casserole à stériliser

5) Clips bocaux

Préparation:



1) Laver les bocaux minimum deux fois à l'eau bouillante : une fois à l'eau savonnée et une fois à l'eau claire afin d'éliminer les résidus de savon.



2) Laver les tomates à l'eau claire. Attention à ne pas mettre de tomates possédant une partie moisie.



3) Enlever la mouche de la tomate

4) Eplucher les oignons



5) Couper les oignons en tranches et les placer directement dans le fond du bocal en verre.



6) Couper les tomates en tranches ou en quartiers.
Les ranger dans le bocal par-dessus les oignons.





7) Rincer une branche de céleri (5 feuilles) et l'ajouter par-dessus les tomates dans le bocal.

La cuisson



1) Faire cuire les joints dans une casserole d'eau bouillante (ceci permet de tuer les bactéries nocives à la conservation des tomates).



2) Amener les joints à ébullition .

3) Porter l'eau avec le sel à ébullition (15g de sel par litre d'eau)





4) Ajouter tous les ingrédients dans le bocal et rajouter de l'eau salée au 3/4 du bocal





5) Essuyer soigneusement les bords des bocaux avec un linge très propre.



6) Poser les joints sur les bords des bocaux



7) Poser les couvercles des bocaux sur les joints des bocaux



8) Placer une attache sur chaque bocal
(afin d'éviter que l'eau de cuisson ne s'infilte dans le bocal).

9) Mettre les bocaux dans la casserole à stériliser





10) Rajouter une attache sur le bocal pour l'empêcher de bouger lors de l'ébullition



11) Ajouter de l'eau dans la casserole à stériliser (jusqu'au $\frac{3}{4}$ des bocaux.)



12) Placer la casserole avec son couvercle et un thermomètre sur une source de chaleur et attendre que l'eau arrive à ébullition (100°C).

Laisser cuire ½ heure suivant la taille des bocal.

13) Laisser refroidir les bocaux dans la casserole. Une fois les bocaux refroidis, les sortir avec précaution. Vérifier la fermeture. Si le couvercle n'adhère pas, recommencer toutes les opérations. Ils sont alors prêts à être conservés dans un lieu sec et frais.

