

Comment réussir vos bocaux et conserves ?

Nous sommes en plein dans la saison des [bocaux](#) et des conserves. L'été c'est la saison idéale pour cultiver son potager. On fait le plein de tomates gorgées de soleil, décidément incomparables avec celles du commerce. On remplit nos paniers de courgettes à gogo, et de haricots verts à ne plus savoir qu'en faire

La technique la plus simple pour conserver ces saveurs de l'été durant l'hiver, c'est de préparer des conserves. Si vous possédez un très gros congélateur c'est une bonne option. Mais je préfère pour ma part faire des [conserves de haricots verts](#) et des [coulis de tomates](#) dans des [Bocaux Le Parfait](#). Les haricots verts ne sont plus aussi bon après la congélation et avoir des coulis et sauces tomates dans son placard prêts à être utilisés c'est bien pratique. J'aime beaucoup la marque Le Parfait, ces bocaux durent vraiment longtemps, j'ai eu les miens via une mamie voisine de mes parents qui n'en avaient plus l'utilité, et hop c'est reparti pour eux, nouvelle vie !

Et si vous avez un [Extracteur de jus](#) ça peut aussi être la saison pour le faire tourner. Il existe des extracteurs de jus à la vapeur qui pasteurisent et extraient en même temps pour la conservation des jus de fruits et légumes. On peut trouver un modèle en inox de la marque Le Parfait également. Mais revenons à nos moutons et parlons bocaux et conserves.

Comment conserver dans les bocaux ?

Vous avez plusieurs façons de faire. Vous connaissez sûrement les fruits au sirop conservés dans le sucre comme ici les [poires au sirop](#). On peut faire des conserves avec du sucre, avec de l'alcool comme les cerises à l'eau de vie. On peut les faire au vinaigre comme souvent les cornichons (quand ce ne sont pas des [cornichons lacto-fermentés](#)). On peut aussi conserver avec de l'huile, comme les [courgettes ici](#) ou encore au sel ou tout simplement au naturel.

Bref les possibilités sont vastes ! Vous avez l'embarras du choix pour être créatif dans vos confections de bocaux.

Comment procéder pour réussir ses bocaux et conserves ?

Il y a quelques étapes nécessaires pour la réalisation de vos bocaux :

1. Lavez vos bocaux à l'eau chaude savonneuse. Vérifiez qu'ils sont tous en parfait état et rincez-les à l'eau très chaude (ou mieux ébouillantez-les) avant de les faire sécher retournés à l'air libre sur un torchon propre. Ajoutez les joints à ce moment là, ça sera plus facile de le faire maintenant que lorsque les bocaux seront remplis. Utilisez des joints neufs que vous aurez aussi ébouillantés au préalable.
2. Sélectionnez vos fruits et vos légumes qui vont passer à la casserole. Choisissez-les parfaitement sains, frais et propres (lavez-les bien surtout s'ils étaient plein de terre). Ensuite vous pouvez les cuisiner, les blanchir, bref suivez la recette.
3. C'est le moment crucial de remplir les bocaux. Remplissez jusqu'à 2 cm du bord, c'est important. Vous devez laisser ce petit espace de libre. En général le niveau de remplissage est indiqué sur les bocaux.
4. Vérifiez la propreté du contour des bocaux, ils doivent être bien propre. Puis fermez les bocaux à l'aide de la fermeture en métal.
5. Passez à la stérilisation si nécessaire, c'est le cas quand les conserves sont au naturel, dans du sel ou du sucre. Ce n'est pas le cas pour les conserves de vinaigre ou d'alcool. Dans tous les cas

suivez la recette car les temps de stérilisation peuvent varier. La stérilisation peut se faire dans un gros faitout, dans ce cas le faitout doit être rempli et les bocaux bien couverts d'eau. Il faudra aussi mettre un torchon dans le fond du faitout et entre les bocaux pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent et ne cassent pendant la stérilisation. L'eau doit bouillir pendant cette dernière. Vous pouvez aussi utiliser une cocotte minute ou le plus simple un stérilisateur électrique qui permet de vaquer à ses occupations pendant qu'il gère le temps et la température. Attendez bien que l'eau ait refroidi pour sortir vos bocaux.

6. Ensuite vérifiez que les bocaux sont bien fermés. Ouvrez la fermeture en métal et tirez sur le couvercle, si ça résiste c'est bon signe c'est que la stérilisation a bien fonctionné. Si ça s'ouvre il faut recommencer la procédure, vérifier que le bocal et le joint sont en parfaits états.
7. Ensuite conservez-les dans un endroit frais et sec jusqu'à dégustation !

Comment ouvrir un bocal

Pour cela rien de plus simple, ouvrez la fermeture en métal, tirez sur la languette du joint, vous devez entendre un « pschitt ». Le couvercle va se décoller et vous n'aurez plus qu'à déguster.

Les problèmes qu'on peut rencontrer dans la confection des bocaux

Il se peut que votre bocal soit trop ou pas assez rempli ce qui peut être très gênant à la stérilisation et empêcher le bon fonctionnement de cette dernière.

Si le joint est usé ou le bocal ébréché alors la stérilisation peut rater.

Si les contours du bocal ne sont pas parfaitement propres, l'étanchéité peut être gênée et la stérilisation ratée.

Dans tous les cas si un bocal que vous avez stocké s'ouvre tout seul sans que vous ayez besoin de tirer sur la languette ne le consommez pas, sa stérilisation n'a pas fonctionné.

Le conseil de Karen

Avez ces conseils vous devriez être prêt pour vos ateliers de conserves estivaux en prévisions de l'hiver !

Article sponsorisé