



samedi 11 août 2007

Les pommes de terre nature en conserves (autoclave requis)

[Accueil](#) >> [Stérilisation à l'autoclave](#) >> [Légumes](#) >>

Les patates nature en conserves pour les mamans fatiguées de leur journée de travail qui entrent à la maison...

... pour se retrouver devant une piaillante marmaille. Ha oui, là, des patates déjà cuites en conserves, ça peut être drôlement pratique ! Les oisillons auront [la soupe](#) en 4 minutes, puis l'un des repas [de viande](#), de volaille, de [fruits de mer](#) ou de légumes, que vous choisirez. Le souper sera prêt en 10 minutes, avec des bonnes pétates au [Cheez Whiz](#) !!! :)

Allons y sans moumouner, partons d'un sac de 50 lbs (23 kg) et faisons environ 28 pots de 1 litre de patates une fois pour toutes. À bien y penser, c'est peu pour l'année. Choisissez des patates cireuses, évitez les grosses patates à frites, à cuire au four, ou les jaunes, comme les Yukon Gold. Il faut des patates les plus fraîches possible.

(Mais quand même ce serait plus prudent de commencer avec 10 lbs pour voir si vous aimez le produit avant de partir en grande... Je les trouve trop cuites ainsi, personnellement.)

Il y a deux problèmes potentiels avec les patates en conserves, mal faites, elles vont noircir. Puis, ça a tendance à déborder facilement lors de la stérilisation à cause de la haute teneur en amidon qui fera beaucoup d'écume dans vos bocaux lors de la stérilisation.

Mais si vous suivez la méthode Vincent le canneux, vous ne ferez pas patate ! :)

Des [seaux de plastique de grade alimentaire de 20 litres](#) (voir au milieu de la page) et un [éplucheur de pommes](#) vous serait fort utile.

Ingrédients :

Un gros sac de 50 lbs de petites pommes de terre fraîchement cueillies pas loin de chez-vous.

2 fois 8 litres de [solution d'acide ascorbique](#) froide (pour éviter la décoloration et deux trempages pour réduire le taux d'amidon)

Procédure :

Laver et peler, parer et rincer les pommes de terre. Les couper en petits dés d'environ 1 cm de côté, ou en tranches de 1 cm d'épaisseur (vous ferez plus de bocaux ainsi). Bien en fait, vous pouvez les couper de la grosseur et de la forme que vous voulez. Si je suggère des petits dés, c'est pour en entrer plus dans chaque bocal.

Si vos pommes de terres sont très petites (les grelots), laissez-les entières, mais il vous faudra les peler, ça fera beaucoup de perte et c'est là ^ temps...

Translate

Sélectionner une langue ▼

Fourni par [Google](#) Traduction

Nouveau en conserves-maison ?

Conserves 101 + F.A.Q.
Commencez ici SVP

Contribuez pour faire avancer le blogue



J'ai mis de dizaines de milliers d'heures et des centaines de milliers de dollars pour vous offrir ce blogue. Malheureusement, je n'ai plus les moyens de le faire avancer sans vos dons.

Liste des donateurs 2025

Rechercher sur ce blogue, vous trouverez votre réponse facilement!

Rechercher

Suivre les nouvelles recettes sur Facebook, pardon... meta :)

Les plonger dans une solution d'acide ascorbique froide pour 1 heure.

Drainer en jetant la solution, bien rincer et drainer de nouveau les pommes de terre. Les faire tremper dans une nouvelle solution d'acide ascorbique pour encore une heure.

Dans un chaudron de 20 litres en inox (évitiez absolument l'aluminium), porter à forte ébullition 14 litres d'eau.

Vu qu'un autoclave, ne fait que 7 pots de un litre à la fois, on va mesurer 6 litres de dés de patates drainées. Les pots ne seront remplis qu'au trois quart avec les dés de pommes de terre. Si vous voulez empoter dans des bocaux de 500 ml, mesurez- en 7,2 litres. Laissez le reste tremper dans la solution d'acide ascorbique en attendant.

Quand votre gros chaudron commence à frémir, porter 4 litre d'eau à ébullition dans une petite casserole.

Quand votre gros chaudron bouille à forte ébullition, y ajouter les dés de pommes de terre, reporter à ébullition en écumant pour 2 minutes pour les petits dés (5 minutes pour les grelots ou les gros cartiers).

Retirer du feu, puis à l'aide d'une cuiller ajourée empoter les patates le plus rapidement possible en laissant **2 pouces (5 cm)** d'espace sous le goulot.

Couvrir de l'eau bouillante contenue dans le petit chaudron en laissant **1 1/2 pouces (4 cm)** sous le goulot. Si vous dépassez ces niveaux, vos bocaux vont probablement déborder lors de la stérilisation.

Serrer les couvercles plus généreusement que d'habitude.

[Suivre ces instructions pour la mise en conserve à l'autoclave.](#)

Durée de stérilisation des pommes de terre [à l'autoclave](#).

- Stérilisez 35 minutes pour les pots de 500 ml
- Stérilisez 40 minutes pour les pots de 1 litre

Pendant que votre autoclave refroidira, vous porterez un autre 14 litres d'eau à ébullition.

[Accueil](#) >> [Stérilisation à l'autoclave](#) >> [Légumes](#) >>

Par Vincent le canneux Le : août 11, 2007

18 commentaires:



Les Filles en bleu a dit...

Je suis super étonnée par cette recette. Effectivement, un économiseur de temps fabuleux.

11/8/07 09:33



Vincent le canneux a dit...

Un autoclave...

Ça commence à te travailler Tarzile ?

Je sais pas si tu as vue le billet de Zoubida au sujet de la marmaille piaillante, mais c'est très bien expliqué :)

11/8/07 10:13



Conserves à l'eau bouillante

- [Produits de tomates](#)
- [Compotes](#)
- [Confitures](#)
- [Fruits au naturel en sirop](#)
- [Fruits au vinaigre adouci](#)
- [Gelées](#)
- [Conserves dans l'huile](#)
- [Marinades de légumes \(pickles\)](#)
- [Marmelades](#)

Conserves à l'autoclave

- [Fruits de mer et poissons](#)
- [Légumes](#)
- [Légumineuses](#)
- [Soupes](#)
- [Viandes, ragoûts et sauces](#)
- [Volailles](#)

Condiments

- [Chutneys](#)
- [Ketchups et sauces Chili](#)
- [Moutardes](#)
- [Relish](#)
- [Salsas \(non je ne danse pas\)](#)
- [Sauces BBQ etc.](#)

Recettes de semi-conserves

- [Légumes](#)
- [Poissons](#)
- [Produits laitiers](#)
- [Sauces et condiments](#)
- [Terrines et pâtés](#)

Conservation dans