

Soupe aux légumes de Pierre (autoclave requis)

[novembre 14, 2025](#)

Soupe aux légumes de Pierre (autoclave requis)



-

Donne environ 9 pots de 500 ml

Nécessite une stérilisation de 55 minutes

Ingrédients:

6 oignon coupés grossièrement
454 gr de carottes coupées en tranches de 1/2mm
454 gr de céleris coupés en brunoise
2 pieds de poireaux dont les feuilles vertes foncées ont été retirées(congélateur pour bouillon) et coupés en fines tranches
2 litres de tomates de conserves maison ou du commerce
6 gousses d'ail écrasées
1 litre de bouillon de poulet en conserves maison c'est meilleur ou du commerce
sel et poivre au goût

Procédures:

Mettre tous les ingrédients dans un grand chaudron à fond épais
porter à ébullition

Éteindre le feu immédiatement après avoir atteint l'ébullition (la cuisson se fera dans l'autoclave)

Mettre le solide (avec une cuillère trouée) en pots de 500ml préalablement rincés à l'eau chaude du robinet

Déposez les pots dans l'autoclave avec le niveau d'eau recommandé par le fabricant après avoir nettoyé le dessus des goulots avec un chiffon ou une serviette imbibée de vinaigre et posé les bagues

Mettez le reste du vinaigre dans l'autoclave (entre 1 et 2 cuillères à soupe) pour éviter le calcaire sur les pots

Fermez le couvercle de l'autoclave

Allumer le feu et Ventilez 10 minutes après la sortie d'une colonne de vapeur d'eau moins 4 pouces

Mettre la pesée appropriée selon votre altitude et attendre qu'elle danse.

Dès le début de la danse minutez la stérilisation.

Baissez le feu d'un peu près la moitié sans interrompre la danse de la pesée.

Calculez 55 minutes de stérilisation.

arrêtez le feu et attendre que la pression soit descendue à 0.

5 minutes après la baisse de la pression à 0, retirez la pesée.

Ouvrez le couvercle en l'inclinant vers l'avant de façon à éviter la montée de vapeur brûlante vers vous.

Sortir les pots avec la pince prévue à cet effet.

Les déposer sur une surface plane recouverte d'un tissu épais pour éviter les chocs thermiques. (à cette étape, les pots peuvent ne pas avoir scellé encore)

Laissez reposer de 12 à 24 heures avant de retirer les bagues et de procéder à la vérification du scellage avec le soulevé du pot par le couvercle .

Nettoyez le dessus des couvercles et essuyez les pots avant de les ranger sur des tablettes

Bon appétit