



Sauce piquante Dschang –

Ingrédients

- 500 g de tomates pelées
- 300g d'oignons coupés en dés
- 25 g d'ail haché
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 100 ml de vinaigre de vin rouge
- 150g de sucre ou 100g de miel
- 12 g de gingembre - un morceau de la taille d'un pouce
- 3 habaneros - frais ou séchés
- Sel et poivre au goût

Méthode

- Cuire les oignons, l'ail, le gingembre et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter le piment et les épices et cuire 2 minutes.
- Ajouter les tomates et cuire jusqu'à la consistance désirée
- Si vous souhaitez une sauce lisse, nous vous recommandons d'utiliser un mixeur plongeant. Comme la sauce reste dans la marmite, elle restera chaude.

Instructions de conservation

Si elle est traitée correctement, cette sauce a une durée de conservation de 2 ans dans des bocaux. Vous devrez vérifier auprès de vos agences de réglementation des aliments pour obtenir la durée de conservation officielle.



La stérilisation des pots est une partie très importante du processus de conservation des aliments. Il existe un risque de botulisme si vous ne stérilisez pas correctement vos pots. Ne soyez donc pas tenté de sauter l'étape de la stérilisation !

Conseil d'expert : le timing est important car vous devez mettre votre conserve dans un bocal chaud pendant que la conserve elle-même est encore très chaude.

Préparation des pots

- Les bocaux doivent être soigneusement nettoyés et séchés. La saleté ou l'eau dans les pots pourraient entraîner une croissance bactérienne.
- Des pots neufs ou usagés peuvent être utilisés. Si vous utilisez des bocaux usagés, assurez-vous que les couvercles ne sont pas endommagés et qu'ils s'adaptent correctement au bocal.

Il existe différentes méthodes pour nettoyer les pots. C'est notre méthode préférée.

- Lavez les bocaux et les couvercles à l'eau chaude savonneuse.
- Chauffez votre four à 140 °C / 275 °F / th 1 .
- Placez les bocaux et les couvercles propres sur un plateau et mettez-les au four pendant au moins 20 minutes. Les bocaux peuvent être laissés dans le four jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser.
- Remplissez les bocaux à quelques centimètres du haut et vissez bien le couvercle.
- C'est une bonne idée de tapoter doucement le pot sur la surface de travail une fois rempli et avant d'installer le couvercle, pour éliminer les bulles d'air

Si vous n'avez pas de four, vous pouvez utiliser la méthode du bain-marie. Placer les bocaux dans une marmite et remplir la marmite d'eau chaude jusqu'à ce que les bocaux soient recouverts. Il est préférable d'avoir une grille dans la marmite pour éviter que les pots ne se heurtent et ne se cassent. Porter à ébullition et maintenir à température maximale pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, retirez les bocaux avec des pinces, versez l'excès d'eau et placez-les à l'envers sur un torchon propre. Dès que les pots sont secs, ils sont prêts à l'emploi. Attention, les pots doivent être chauds et secs lorsque vous les remplissez



Pour les couvercles, placez-les dans une marmite et recouvrez généreusement d'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu pour laisser mijoter. Laisser mijoter les couvercles pendant 10 minutes. Éteignez le feu et couvrez la casserole jusqu'à ce que vous soyez prêt à sceller les bocaux. Séchez les couvercles avec un chiffon propre avant utilisation.

N'oubliez pas que pour assurer la sécurité de votre produit, le produit, les pots et les couvercles doivent être chauds pendant le processus de remplissage.