



Sauce tomate – méthode au bain-marie.

Il s'agit d'une méthode de conservation des tomates à l'aide d'une méthode au bain-marie. Vous pouvez faire une sauce avec les tomates, ou elles peuvent simplement être épluchées et placées entières ou hachées dans un bocal avec du jus de citron. Pour conserver les tomates, les bocaux sont remplis de tomate, de sauce, les tomates entières sont hachées puis les bocaux sont bouillis dans de l'eau.

En règle générale, les aliments très acides ou les aliments acidifiés peuvent être mis en conserve en toute sécurité dans une marmite à bain-marie bouillante.

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150g d'oignons hachés
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de céleri
- 1kg de tomates pelées, épépinées et grossièrement hachées
- 125ml d'eau ou de vin
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de miel
- Bouquet Garni - 2 brins de thym, 2 feuilles de sauge, 1 feuille de laurier, 1 bande d'écorce de citron/orange ou herbes locales.

Méthode

- Faire chauffer l'huile dans une grande marmite et ajouter l'oignon, l'ail, le céleri
- Faire sauter pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.



- Ajouter le reste des ingrédients à la marmite. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce que la majeure partie du liquide se soit évaporée.
- Retirez les herbes, versez la sauce dans des bocaux stérilisés et fermez-les.
- Conservez les tomates en utilisant la méthode du bain-marie.

Méthode du bain-marie.

- Pour cette méthode, vous avez besoin d'une grande marmite avec une grille. La grille maintiendra les bocaux en position verticale et les empêchera de se heurter les uns aux autres lorsque l'eau bouillira.
- Avant de remplir les bocaux, assurez-vous que les bocaux et les couvercles ont été stérilisés. Pour ce faire, placez les bocaux dans une marmite et remplissez la marmite d'eau chaude jusqu'à ce que les bocaux soient couverts. Il est préférable de placer une grille dans la marmite pour éviter que les bocaux ne se heurtent et ne se cassent. Portez à ébullition et maintenez à la température maximale pendant 10 minutes.
- Au bout de 10 minutes, retirez les bocaux de la marmite à l'aide d'une pince et enlevez l'excédent d'eau. Placez les bocaux à l'envers sur un torchon propre.
- Pour les couvercles, placez-les dans une casserole et couvrez-les généreusement d'eau. Portez à ébullition, puis réduisez le feu pour laisser mijoter pendant 10 minutes, éteignez le feu et couvrez la casserole jusqu'à ce que vous soyez prêt à fermer les bocaux.
- Portez l'eau à ébullition dans votre marmite afin de préparer les tomates.
- Remplissez les bocaux avec la sauce.
- Si vous utilisez des tomates pelées entières ou coupées en morceaux, mettez 2 cuillères à soupe de jus de citron dans le bocal, puis remplissez le bocal avec les tomates. Appuyez fermement avec une cuillère propre pour que les tomates remplissent le bocal et que suffisamment de liquide se dégage des tomates pour les recouvrir. Si le liquide est insuffisant, recouvrez les tomates d'eau bouillante.
- Essuyez les bocaux avec un chiffon propre.
- Placez les bocaux sur le support de mise en conserve et plongez-les dans l'eau bouillante. Les bocaux doivent être complètement submergés et recouverts de 2,5 cm d'eau.



- Faites cuire les bocaux pendant 45 minutes en ajoutant de l'eau bouillante si nécessaire pour maintenir le niveau d'eau.
- Retirez les bocaux de leur bain d'eau et posez-les sur un comptoir pour qu'ils sèchent et refroidissent. Ne les dérangez pas pendant 12 à 24 heures