



## LES “BOCAUX ”de la “vieille chouette”

Stérilisation ??? Un exemple de cornichons pour l’hiver : voir la recette dans la fiche “cornichons”



Vous avez presque fini ! Versez votre “vinaigre-infusion” dans votre bocal .

**NB Attention par sécurité** (surtout si vous avez un bocal ancien) mettez votre bocal sur un torchon plié en deux pour qu’il n’y ait pas de choc thermique et que votre bocal n’éclate pas ... ça serait ..“cornichon”

Fermez hermétiquement votre bocal

et là, si vous n’avez pas acheté le stérilisateur “qui va bien” selon la taille et le nombre des bocaux : j’ai la solution :

Vous récupérez une vieille boîte à asperges , (ou un pot au feu ... si prudemment vous en avez fait beaucoup ) .

Vous mettez le “panier” au fond ou ...une grille, une volette à pâtisseries, une bonne couche de linge .

Vous emballez vos bocaux un par un dans des linges pour qu’ils ne se touchent pas (des morceaux de manche de pull ou de tee-shirt en coton ou des chaussettes en coton c’est génial et vite fait

vous couvrez à hauteur des bocaux avec de l’eau bouillante ( je vous rappelle que vos bocaux sont déjà chauds avec le vinaigre bouillant) ça gagne du temps pour la cuisson . Vous pourrez du reste toujours le faire car vos bocaux sont emballés dans des linges et donc pas de problèmes de dilatation ni pour les changements de températures .

Vous coiffez le tout avec le couvercle ad-hoc ( ou comme moi avec un autre poêlon de la même taille : ça fait “cloche à vapeur” et c’est donc très bien parce que la vapeur est plus chaude que l’eau !

Un “truc” vous pouvez saler l’eau de cuisson : l’eau salée bout entre 102 et 104° ce qui est encore mieux ...mais n’oubliez pas de rincer vos bocaux lorsqu’ils sont froids car crochets et capsules métal n’aiment pas le sel !

Un quart d’heure à ébullition pour les cornichons ici mais

LE TEMPS VARIE SELON LES PRODUITS .

**Cette grille n'est qu' indicative** car elle peut varier avec le produit lui-même, les tailles des produits, leur besoin de cuisson dans le bocal ou d'une simple "stérilisation" bref si vous avez un doute appelez la "vieille chouette" elle vous aidera !

cuisson des petits fruits et légumes pré cuits  
cuisson des gros fruits et légumes frais  
poissons  
viandes, pâtés, plats cuisinés

1/2 heure à 3/4 d heure  
entre 1/2 heure et une heure  
1/2 heure à 3/4 d heure selon taille  
3 heures

Enlevez le couvercle du "stérilisateur" **VOUS NE TOUCHEZ PLUS RIEN AVANT QUE LES BOCAUX SOIENT FROIDS**

et... si vous le pouvez, sans vous brûler et **surtout sans toucher le haut du bocal et surtout les joints de caoutchouc** sortez-les sur un linge car refroidi brusquement le couvercle plaque mieux

Vous pourrez vérifier la stérilisation en soulevant la griffe du bocal **froid** ( ou en enlevant la capsule vissée pour les bocaux de type "famillia wiss")

N'oubliez pas l'étiquette surtout si vous avez fait des produits (3 terrines différentes par exemple dans la "fournée")des herbes ou épices différents !

Comment les repérer ??? Mettez donc un brin de fil ou de laine de couleur différents dans le crochet du bocal . Ou bien entre la capsule et le couvercle à vis pour les bocaux de type "famillia wiss"

Mais pensez à noter la concordance-couleur avant de stériliser !!