



## Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes

*Chantal Nicolas, Véronique Delarue*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes** Chantal Nicolas, Véronique Delarue

 **Telecharger** [Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, technique ...pdf](#)

 **Lire en Ligne** [Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniq ...pdf](#)

# **Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes**

*Chantal Nicolas, Véronique Delarue*

**Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes** Chantal Nicolas, Véronique Delarue

## Téléchargez et lisez en ligne Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes Chantal Nicolas, Véronique Delarue

---

206 pages

Extrait

Aubergines à l'orientale

Cuisson : 30 min

Stérilisation : 1 h

Pour 3 à 4 pots de 500 ml

1 kg d'aubergines

4 beaux oignons

5 tomates

2 gousses d'ail écrasées sel, poivre

- Coupez les aubergines en tranches épaisses. Blanchissez-les 5 min.
  - Lavez et coupez les tomates en dés. Épluchez les oignons, émincez.
  - Faites cuire ensemble les légumes, l'ail et les oignons pendant 30 min. Salez, poivrez.
  - Remplissez les bocaux d'aubergines jusqu'aux deux tiers. Stérilisez selon la méthode proposée ci-dessus.
  - Au moment de servir, ajoutez de l'huile d'olive et réchauffez jusqu'à ébullition.
- Présentation de l'éditeur
- Qui n'a pas mangé, en plein coeur de l'hiver, de tendres haricots verts frais cueillis... au mois d'août dans le jardin de l'oncle Bernard ou rapportés d'une cueillette à la ferme ? Qui n'a jamais rêvé de croquer dans une bonne grosse tartine de confiture d'abricots gorgés de soleil, achetés sur le marché l'été dernier à un petit producteur ? Des amis débarquent : bien contente, d'avoir sous la main un pot de ratatouille pour accompagner les spaghettis ou une terrine à tartiner accompagnée de cornichons et de petits oignons, non ? Certes, il y a la satisfaction d'avoir su prévoir, pendant la saison, de quoi nourrir ses proches et soi-même hors de ladite saison. Mais il y a aussi l'intérêt de «mettre en conserve» des fruits et des légumes à l'apogée de leurs qualités nutritives, que cette «mise en conserve» soit naturelle ou préparée. Et puis il y a le plaisir de refaire les gestes des grand-mères et de retrouver les odeurs des cuisines d'antan aux placards bien remplis. Sans parler du succès que vous obtiendrez auprès de vos amis lorsque vous leur apporterez, au lieu du traditionnel bouquet de fleurs, une terrine, une liqueur, une confiture «maison»...
- Cet ouvrage de 300 recettes ne prétend pas à l'exhaustivité mais, en alliant les méthodes d'hier aux techniques d'aujourd'hui, il vous apportera un savoir-faire que vous pourrez transmettre à votre tour et dont la simplicité vous séduira sans aucun doute.

Véronique DELARUE est professeur documentaliste et critique pour la littérature de jeunesse.

Chantal NICOLAS est rédactrice en chef d'Inter CDI. Filles de cuisinières émérites, elles totalisent à elles deux pas mal d'heures de vol dans leurs cuisines... Biographie de l'auteur

Véronique DELARUE est professeur documentaliste et critique pour la littérature de jeunesse. Chantal NICOLAS est rédactrice en chef d'Inter CDI. Filles de cuisinières émérites, elles totalisent à elles deux pas mal d'heures de vol dans leurs cuisines...

Download and Read Online Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes Chantal Nicolas, Véronique Delarue #AVZFOP1IWHK

Lire Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue pour ebook en ligne  
Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue à lire en ligne.  
Online Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue ebook Téléchargement PDF  
Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue Doc  
Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue Mobipocket  
Conserves & bocaux : Modes de stérilisation, techniques, recettes par Chantal Nicolas, Véronique Delarue EPub

**AVZFOP1IWHKAVZFOP1IWHKAVZFOP1IWHK**