Comment faire des conserves de salsa maison

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – CONSERVES – SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 8 POTS DE 500 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 15 tasses de tomates coupées en dés et bien égouttées
- 2 tasses d’oignons hachés finement
- 3 c. à soupe d’ail haché finement
- 1/8 tasse de persil frais haché
- 1/8 tasse de coriandre fraîche hachée
- 1/4 tasse de céleri haché
- 1 tasse de poivron doux haché, couleur au choix
- 1 c. à soupe de piment fort frais haché **j’utilise un 4/10 au niveau du piquant.
- 1 c. à table de sel à marinade
- 1/2 c. à thé de poivre noir
- 1 c. à thé de cumin
- 1/4 tasse de jus de lime
- 1 tasse de vinaigre de cidre à 5% (le 5% est important)
- 1/2 tasse de pâte tomate

Préparation

1. Il faut d’abord enlever la pelure des tomates et les vider. Plutôt que de les blanchir et de les vider ensuite, je les vide avant de les couper en deux et de les griller à broil pour faire lever la peau. Le processus est rapide. Dès que la peau noircit, vous pouvez les sortir. Il faut les surveiller lors de la cuisson.

2. Je couvre mes tomates d’un linge lorsqu’elles sortent du four et je les laisse reposer quelques minutes.
3. Une fois les tomates épépinées et épluchées, coupez-les en morceaux et faites-les égoutter.
4. Pendant que les tomates s’égouttent, préparez les autres ingrédients.
5. Lorsque vos tomates sont bien égouttées, réunissez tous vos ingrédients dans un grand chaudron. Chauffez le tout jusqu’à tant que ça commence à bouillonner doucement.
6. Mettre dans vos pots (préalablement lavés et stérilisés) immédiatement. Laissez un 1/4 pouce d’espace avant de placer vos couvercles SNAP.
7. Nettoyez bien vos bocaux avant de placer les couvercles pour retirer toutes éclaboussures de salsa sur les rebords.
8. Faites bouillir vos bocaux de salsa maison 15 minutes pour des 250 ml et 20 minutes pour des 500 ml. Je vous suggère de faire des petits pots si vous ne croyez pas manger votre pot rapidement. Ils sont bons deux semaines après l’ouverture.
9. Laissez reposer vos bocaux pleins pendant 24h sans les bouger. Retirez les anneaux, nettoyez le tour de vos bocaux et rangez-les dans un endroit sombre et frais.

Petit truc

Vous pouvez préparer vos ingrédients la veille, à l’exception des tomates que vous ferez la journée même.