jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique

Conservation des poires au naturel

La pluie, bien que très utile au potager, est une catastrophe pour les pommiers et les poiriers. .. Pour les poires le mieux c'est de les mettre en bocaux. La version au naturel est très facile à faire.

Ingrédients

- Des poires fermes
- Sucre à raison d'une grosse cuillère à soupe par poire
- Jus de citron

Matériel

- Bocaux de préférence type le parfait
- Un stérilisateur, ou une grosse casserole.

Préparation

- Préparez 2 grands saladiers avec de l'eau dans lesquels vous aurez mis du jus de citron.
- Lavez vos pots à l'eau chaude, ainsi que les joints.
- Épluchez les poires, les découper en deux, enlever le trognon.
- Rincez les demi-poires dans le premier saladier puis les déposer dans le deuxième.
- Si vous utilisez une grande marmite il faut stériliser au fur et à mesure car on peut y mettre que 3 pots à chaque fois.

- Lorsque votre saladier est rempli de poires, les déposer dans les pots en ajoutant une grosse cuillère de sucre pour chaque poire.
- A titre d'indication dans un pot de 1/2 litre on met 3 poires environ, on tasse bien puis on ferme.
- Installe vos 3 pots avec des torchons pour les caler dans une marmite puis on verse de l'eau jusqu'à avoir 2 cm d'eau au dessus des bocaux.
- Posez une pierre dessus (ou une brique) et on faites bouillir.
- A partir de l'ébullition comptez 40 min pour stériliser.
- Pendant ce temps continuez à préparer les autres poires...

Les poires préparées de cette façon, rendent de l'eau et avec le sucre vous obtenez un sirop léger.

Lorsque les pots sont refroidis, débloquer le système mécanique, **si le bocal s'ouvre c'est que cela n'est pas stérilisé. Il faut alors manger rapidement son contenu.**



Bonne dégustation

Fiche : 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=34&t=12960