



[Hyperliens vers les recettes du blogue de Vincent le canneux](#)

Par : Josée Simard alias Jay64

Section: Autoclave

Fruits de mer et poissons

Techniques

[Technique pour mettre le poisson frais en conserves domestiques](#)

Recettes

[Chair de homard en conserves](#)

[Fumet de poisson avec des poulamons](#)

[Moules en bouillon d'écume, en sauce de Pied-de-Vent](#)

[Sardines en conserves](#)

[Garniture pour vol-au-vent au fruits de mer](#)

[Gueuletons de poulamons citronnés au poivre concassé](#)

[Mini-terrines de saumon à la vodka](#)

Légumes

Techniques

[Asperges](#)

[Betteraves rouges nature](#)

[Carottes](#)

[Citrouilles et courges](#)

[Haricots frais](#)

[Maïs en grains](#)

[Maïs en crème](#)

[Mélange de légumes pour ragoûts](#)

[Petits pois](#)

[Pommes de terre nature](#)

Recettes

[Caviar granoux d'aubergine fumée](#)

[Bruschetta](#)

[Base de pipérade](#)

[Caponata Sicilienne](#)

[Giambotta granouille](#)

[Les petits pois de la belle jardinière](#)

[Ratatouille](#)

[Ratatouille Niçoise](#)

[Sauce à spaghetti végétarienne](#)

[Sauce tomate aux aubergines grillées](#)

[Sauce Marinara de base](#)

[Sauce à pizza](#)

[Succotash de Vincent le Canneux \(Macédoine de légumes et de légumineuses\)](#)

[Courge butternut en sauce au curry](#)

Légumineuses

Techniques

[Mise en conserves de légumineuses natures](#)

Recettes

[Les binnes blanches](#)

[Déjeuner du maître-draveur](#)

[Fèves au lard en sauce tomate](#)

[Fèves au lard à la mélasse](#)

[Les binnes à la perdrix](#)

[Fèves au lard au sirop d'érable de cabane à sucre](#)

[Chili Con Carne](#)

[Haricots rouges à la mexicaine](#)

[Frijoles Borrachos pas granouilles pentoute ou les haricots saouls comme des cochons](#)

[Base de Hoppin John \(bacon, haricots et riz\)](#)

[Mojettes à la Charentaise](#)

[Soupe de haricots noirs](#)

[Tremlette à nachos Mexicain végétarienne](#)

[Succotash à Vincent le Canneux \(légumes et légumineuses\)](#)

Soupes

Techniques

[Information utile sur la stérilisation des soupes en conserves domestiques à l'autoclave](#)

[Le truc de la règle](#)

[Bouillon de boeuf](#)

[Le fond brun de veau ou une meilleure façon de faire le bouillon](#)

[Bouillon de porc sans se casser le pompon](#)

[Bouillon de légumes pour mes amies granouilles](#)

[Bouillon de poulet](#)

[Fumet de poisson avec des poulamons!](#)

[La clarification du bouillon selon Soeur Berthe](#)

[La base de soupe aux poireaux et pommes de terre](#)

[La poudre magique pour remplacer toutes les boîtes de "crème de..."](#)

Recettes

[La crème d'asperge en conserves-maison pour Cristelle](#)

[La soupe de brocoli devenant crème de brocoli au service](#)

[La simple et délicieuse soupe aux carottes et citron](#)

[La base de crème de céleri](#)

[La base de crème \(ou de sauce\) aux champignons gourmets à l'Amontillado](#)

[La crème de champignon sans se casser le pompon](#)

[La soupe du Cro-magnon](#)

[La bonne soupe pour soigner le rhume d'homme](#)

[La soupe au boeuf et à l'orge mondée](#)

[Chowder de poulet](#)

[Le concentré de Chowder de maïs des Caraïbes](#)

[Crème de chou-fleur et carotte nourrissante](#)

[Crème de poireau et chou-fleur](#)

[La soupe granouille aux courgettes](#)

[La Giambotta granouille](#)

[Potage Breton aux haricots blancs](#)

[La soupe de haricots blancs aux tomates](#)

[Potage aux carottes Crécy](#)

[La base de potage Crécy simplifiée](#)

[Le bon Potage aux légumes d'automne](#)

[La décadente soupe de citrouille pour consoler les peines d'amour](#)

[La soupe de haricots noirs en conserve-maison pour les tites granouilles](#)

[La soupe aux lentilles de D. la sorcière granouille](#)

[Soupe aux légumes](#)

[La soupe à l'oignon](#)

Soupes (suite)

[La vraie soupe aux pois du Québec](#)

[Soupe au poulet et légumes](#)

[La soupe au poulet de monsieur M. Pilon](#)

[La soupe repas au boeuf et légumes](#)

[La soupe au boeuf Chunky sans se casser le ponpon](#)

[Soupe repas aux haricots et au bacon](#)

[Soupe au jambon et aux haricots noirs](#)

[Soupe aux tomates épicées](#)

[Concentré de soupe au jambon et patates \(une recette pour faire grossir les fesses\)](#)

[Le concentré de soupe aux tomates à la florentine](#)

Viandes, ragoûts et sauces

Techniques

[Bouillon de boeuf](#)

[La clarification du bouillon selon Soeur Berthe](#)

[Le truc de la règle](#)

[Morceaux de viande rôtie](#)

[Cubes de viande](#)

[Viandes hachées](#)

Recettes

Agneau et mouton

[Agneau à couscous](#)

[Le couscous d'agneau prêt à servir de Manon](#)

[Ébauche de tartinade inspirée moussaka](#)

[Le navarin d'agneau à deux composantes pour les mamans
écureuils](#)

[Ragoût Irlandais](#)

[Ragoût de mouton](#)

[Ragoût de boulettes de mouton finlandais](#)

Boeuf

[Les Albondigas ou boulettes de viande à la Mexicaine](#)

[Boeuf Bourguignon](#)

[Boeuf Stroganov](#)

[Les boulettes de boeuf en sauce au vin](#)

[Les fameuses petites boulettes Suédoises](#)

[Bon Bouilli de grand maman](#)

[Chili Con Carne](#)

[La garniture de "steak and kidney pie" à la stout](#)

[Le Goulash de Vincent le canneux](#)

[La langue de boeuf au vin](#)

[Le pain de viande Cajun \(ou pas\) pour le camping \(ou pas\)](#)

[Sauce à spaghetti à la viande](#)

[La sauce à spaghetti de Christine](#)

[La sauce à spaghetti de Jardinière](#)

[La sauce à spaghetti 'hors saison' ou comment adapter la sienne](#)

[Le ragoût de boeuf de monsieur M. Pilon](#)

[Sloppy Joes](#)

Viandes, ragoûts et sauces (suite)

Lapin

[Trois recettes de lapin à faire en même temps](#)

[Terrines de lapin au poivre vert](#)

[La garniture de pâté de lièvre aux morilles](#)

Porc

[Le déjeuner du maître-draveur](#)

[Les vrais cretons Québécois](#)

[Les cretons pour les touristes](#)

[Les cretons santé au gras de canard](#)

[Les cretons aux canneberges et cognac de mademoiselle Debellesfeuilles](#)

[La garniture de chalupa](#)

[Les Frijoles Borrachos Pas Granouilles Pentoute ou les haricots saouls comme des cochons](#)

[Les cubes de porc à l'ail](#)

[La base de Hoppin John \(bacon, haricots et riz\)](#)

[Le jambon à la bière](#)

[L'épaule de porc en gelée et ses variantes](#)

[Le paté de campagne simple et facile](#)

[Le pâté de porc au Porto, Armagnac et pistaches](#)

[Le pâté de jambon Satanique](#)

[La tartinade de jambon faite maison](#)

[Les spirales cochonnes ou le pâté de couenne qui n'en est pas un](#)

[Les jambonneaux à l'ancienne ou les pattes de cochon](#)

[C'est du SPAM ! SPAM ! SPAM !](#)

[Le ragoût de boulettes du Québec](#)

[Le ragoût de Donald J. Trump](#)

[Le ragoût de pattes de cochon Québécois](#)

[Le ragoût de porc à la bière stout](#)

[Concentré de ragoût de porc à la citrouille](#)

[Les médaillons de filets de porc pour petits lunchs individuels](#)

[Le rôti de porc à l'ail](#)

[Les saucisses kielbassa en sauce tomate \(qui font péter du sarin\)](#)

[La tête fromagée](#)

Viandes, ragoûts et sauces (suite)

Gibiers

[Le ragoût de maïs Mohawk](#)

[Le pâté d'orignal du Grand Matawin](#)

[Le ragoût du chasseur espagnol pour Sibérien](#)

Veau

[La blanquette de veau à ma façon](#)

[Le délicieux ragoût de veau au porto](#)

[Les cretons de veau](#)

[Paupiettes de veau farcies de Soeur Berthe](#)

[Veau à la créole vaudou](#)

Volailles

Techniques

[Cuire une dinde gelée ben raide en 90 minutes dans votre autoclave](#)

[Bouillon de poulet](#)

[Volaille sans os](#)

[La clarification du bouillon selon Soeur Berthe](#)

Recettes

[Les cailles farcies aux canneberges séchées gorgées de Porto](#)

[Les cailles farcies au raisins de Madère](#)

[Les cailles aux mandarines bardées de bacon](#)

[Deux conserves de petit canard à faire en même temps](#)

[Les boulettes de dindon d'ado à la Cajun pour sous-marins](#)

[La dinde à la king](#)

[Le chili au poulet](#)

[Fricassée de poulet aux champignons](#)

[Le poulet aux oignons, ses produits dérivés et ses variantes](#)

[Le poulet en gelée de Soeur Berthe, revu et corrigé](#)

[Cuisses de poulet de la belle fermière](#)

[Les cuisses de poulet en gelée au cognac](#)

[Garniture de pâté au poulet](#)

[Le pâté de foie de poulet au cognac](#)

[Pilons de poulet aux oranges](#)

[Les poitrines de poulet à l'estragon](#)

[Le poulet du caporal Tawoin](#)

[Le poulet tonnerre des tropiques](#)

[La garniture à vol aux vents](#)

[La tartinade de poulet pour les mamans écureuils](#)