

conserves-maison.com

Un forum de discussion privé au sujet de la mise en conserve domestique et autres

méthode de conservation des aliments.



☰ Accès rapide ? FAQ

🔔 Notifications 💬 Messages privés  pdocquier ▼

🏠 Accueil < Index du forum < La terrasse < Recettes n'ayant aucun rapport avec les conserves

Les Sauces maison Rapides

Répondre ↩



Dans ce sujet...



1 message • Page 1 sur 1

Les Sauces maison Rapides

📄 par **pdocquier** » mer. 6 août 2025 12:53

Lori's Recipe Journal



pdocquier

Membres à vie

Membre à vie

Messages : 112

Enregistré le : mar. 3 juin 2025 10:57

Localisation : Saint Louis de

Gonzague

Contact : 💬



Faites de meilleurs repas avec des sauces maison rapides et savoureuses à partir de zéro.

Recettes 🍴

1. Sauce pizza maison

Ingrédients :

1 boîte (14 oz) de tomates de San Marzano écrasées

2 cuillères à soupe de pâte de tomate

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachées

1 cuillère à café de sel

- 1 /2 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 /2 cuillère à café de basilic séché
- 1 /2 cuillère à café de flocons de poivre rouge
- 1 /2 cuillère à café de sucre (équilibre l'acidité)

Instructions :

Dans un bol, fouettez ensemble tomates concassées, pâte de tomate, huile d'olive, ail, sel, poivre noir, origan, basilic, flocons de poivre rouge et sucre. Laissez la sauce reposer pendant 30 minutes à température ambiante pour le meilleur goût. Si vous manquez de temps, vous pouvez l'utiliser immédiatement.

Étalez sur de la pâte à pizza, ajoutez des garnitures et faites cuire A conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 1 semaine ou congeler pendant 3 mois au maximum.

2. Sauce marinara maison

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché finement
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 boîte (28 oz) de tomates écrasées (San Marzano pour la meilleure saveur)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 /2 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 /2 cuillère à café de flocons de poivre rouge (facultatif)
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 /4 tasse de basilic frais haché

Instructions :

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites cuire jusqu'à ce que vous soyez Remuez l'ail et faites cuire pendant 30 secondes jusqu'à ce que vous parfumez. Versez dans les tomates écrasées et remuez. Ajoutez du sel, du poivre noir, de l'origan, des flocons de poivre rouge et du sucre.

Réduisez la chaleur à bas niveau et laissez mijoter la sauce pendant 20-30 minutes, en remuant de temps en temps. Remuer dans du basilic au cours des 5 dernières minutes.

Pour une sauce lisse, utilisez un mixeur immersion ou un mixeur standard. Servir sur des pâtes, une pizza, des boulettes de viande ou comme trempette !

3. Ketchup à la tomate maison

Ingrédients :

- 2 tasses de tomates fraîches, purée
- 1/4 de tasse d'eau
- 1/4 tasse de vinaigre blanc
- 1/4 tasse de sucre blanc (ajuster pour la douceur)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de poivre noir
- 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à café d'oignon en poudre
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire

Instructions :

Dans une casserole, combiner purée de tomate, vinaigre, édulcorant, sel, poivre, ail en poudre, oignon en poudre et sauce Worcestershire. Bien remuer et amener à mijoter doux à feu moyen-faible.

Laissez-le cuire à découvert pendant 20-30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il épaississe.

Si vous préférez le ketchup plus épais, mélangez la fécule de maïs avec de l'eau, puis remuez dans la Mijotez encore 5 minutes jusqu'à ce qu'il atteigne la cohérence souhaitée.

Pour un ketchup extra lisse, mélangez le mélange avec un mixeur immersion ou un mixeur standard. Laissez refroidir, puis transfert dans un pot stérilisé. A conserver au réfrigérateur pendant 3 semaines maximum.

4. Pesto de basilic classique

Ingrédients :

2 tasses de feuilles de basilic fraîches (emballées, pas de tiges)

1/2 tasse de parmesan fraîchement râpé

1/3 tasse de pignons (ou de noix pour une torsion)

2-3 gousses d'ail

1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge (plus plus si besoin)

Sel et poivre au goût

Facultatif : presser du jus de citron (pour égayer et aider à préserver la couleur)

Instructions :

Dans un transformateur alimentaire, combiner le basilic, les noix, l'ail et le parmesan. Pours jusqu'à ce qu'il soit grossièrement coupé. Pendant que le processeur fonctionne, bruine lentement dans l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron si vous en utilisez.

Goûtez et ajustez : plus de fromage pour la richesse, du citron pour la luminosité ou de l'ail pour le coup de pied.

Conseils de stockage :

A conserver dans un pot hermétique au réfrigérateur pendant une semaine maximum.

Pour un stockage plus long, congelez-le (les bacs à glaçons fonctionnent très bien). Haut d'une fine couche d'huile avant de congeler pour préserver la couleur.

5. Sauce barbecue maison

Ingrédients :

1 tasse de ketchup (de préférence une marque de qualité)

1/4 de tasse de vinaigre de cidre de pomme

1/4 tasse de sucre roux

2 cuillères à soupe de mélasse (ajoute de la profondeur)

1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

1 cuillère à thé de paprika fumé (pour cette saveur fumée)

1/2 cuillère à thé d'ail en poudre

1/2 cuillère à thé d'oignon en poudre

1/4 cuillère à thé de poivre de Cayenne (facultatif, pour le chauffage)

1/2 cuillère à thé de poivre noir

Instructions :

Combinez tous les ingrédients dans une casserole à feu moyen. Bien remuer et amener à mijoter. Réduisez la chaleur à bas et laissez mijoter pendant 15-20 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe légèrement.

Goûtez et ajustez l'assaisonnement - plus de sucre pour le sucré, plus de vinaigre pour le tang, plus de sauce piquante/cayenne pour les
Laissez refroidir, puis stockez dans un pot hermétique au réfrigérateur pendant 2 semaines.

6. Meilleure sauce Alfredo maison

Ingrédients :

1/2 tasse de beurre non salé

1 tasse de crème lourde

2 tasses de fromage de parmesan fraîchement râpé (pas pré-dâpé !)

2-3 gousses d'ail hachées

Sel & poivre noir fraîchement craqué, au goût

Facultatif : pincée de muscade (ajoute une chaleur subtile)

Instructions :

Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Si vous utilisez de l'ail, faites-le sauter doucement pendant environ 1 minute jusqu'à ce qu'il soit parfumé (ne le faire pas

Versez la crème lourde et apportez à mijoter doux. Laissez-le bouillonner pendant 3-4 minutes, en remuant souvent.

Réduire la chaleur à bas, puis fouetter graduellement le parmesan jusqu'à ce qu'il soit fondu et lisse.

Assaisonner avec du sel, du poivre et une petite pincée de noix de muscade si vous utilisez. Faites mijoter doucement pendant une minute ou deux, puis jetez immédiatement avec des pâtes chaudes.

Conseils :

Utilisez du bon parmesan - ça fait ou casse la saveur.

Ne faites pas bouillir après avoir ajouté du fromage, sinon il peut devenir granuleux.

Meilleur servi tout de suite. Si ça épaissit trop, desserrez-le avec une goutte d'eau de pâtes.

Au plaisir de communiquer avec vous

Pierre



Répondre ↩



1 message • Page 1 sur 1

< [Retourner vers « Recettes n'ayant aucun rapport avec les conserves »](#)

[Aller à](#) ▼

QUI EST EN LIGNE

Utilisateurs parcourant ce forum : [Google \[Bot\]](#), [pdocquier](#) et 0 invité

[🏠 Accueil](#) < [Index du forum](#)

[👤 Membres](#) [🗑 Supprimer les cookies](#) Heures au format UTC-04:00

[✉ Nous contacter](#) [🛡 L'équipe du forum](#)

Développé par [phpBB®](#) Forum Software © phpBB Limited

Traduit par [phpBB-fr.com](#)