

La recette en Français:

Sauce Marinara en conserve facile (ou congelée)

- Auteur : Jolene
- Temps total: 1 heure 15 minutes
- Rendement : 6 pots de 500mlx

Cette sauce Marinara en conserve facile (ou congelée) vous donne de la sauce marinara fraîche que vous pouvez utiliser toute l'année. L'ail, les oignons et les tomates rôtis se combinent avec beaucoup d'herbes fraîches pour créer une sauce délicieuse qui est extrêmement polyvalente. Vous pouvez utiliser cette sauce sur des pâtes, des pizzas ou dans des soupes. Vous ne pouvez pas battre la saveur des tomates fraîches.

Ingrédients

- 9 Livres(4 litres) (Je recommande d'utiliser des tomates comme les Roma et San Marzano, mais vous pouvez utiliser ce que vous avez)
- 3 oignons hachés grossièrement
- 3 têtes d'ail (15 gousses +ou- selon votre goût)
- Sel et poivre
- 3 cuillères à soupe huile d'olive (45 ML)
- 1/2 tasse de basilic frais (3 CÀS rase de Basilic séché)
- 2 cuillères à soupe thym frais (6 CÀT de thym séché)
- 2 cuillères à soupe persil frais (6 CÀT de persil séché)
- 2 cuillères à soupe origan frais (6 CÀT d'origan séché)
- 6 cuillères à soupe Jus de citron (90 ML)
- Sucre (facultatif)

Instructions

1. Préchauffer le four à 400F.
2. Coupez Le Pédoncule de la tige des tomates, puis coupez les tomates en deux ou en quartiers, en fonction de leur taille. Couper les oignons en quartiers. Coupez la tête de l'ail en deux (la coque en papier externe devrait maintenir les gousses d'ail ensemble, mais ce n'est pas grave s'ils s'effondrent). Placer chaque moitié d'ail dans un carré de feuille d'aluminium, puis rincer avec de l'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre. Enveloppez l'ail en vrac.
3. Ajouter les tomates, les oignons et l'ail à une grande plaque de cuisson avec les côtés (vous en aurons besoin de plus d'une). Rincer les tomates et les oignons avec de l'huile d'olive, puis assaisonner avec du sel et du poivre. Cuire au fourneau à 400F pendant 30 minutes.
4. Retirez l'ail de la feuille d'aluminium et pressez les gousses d'ail grillées dans un mélangeur. Utiliser une cuillère à trou pour réserver les tomates et l'oignon dans le mélangeur et mélanger à la consistance souhaitée. Ajoutez des herbes fraîches (ou pas) et assaisonnez avec du sel et du poivre selon vos préférences gustatives. Mélanger jusqu'à ce que soit combiné. Goûtez la sauce pour vous assurer que vous aimez. Vous pouvez toujours ajouter une touche plus d'herbes ou de sel et de poivre si vous le souhaitez.
5. Si vous prévoyez congeler la sauce, versez la sauce dans un récipient de congélateur et congelez. Si vous prévoyez de faire des conserves maison, passez à l'étape suivante.
6. Placer 1 cuillère à soupe de jus de citron dans 6 pots de 500ML. Si vous le souhaitez, pour compenser l'acidité, vous pouvez ajouter 1 cuillère à café de sucre à chaque pot. Remplir les pots de 500 ML avec de la sauce. Remplir un chaudron à moitié plein avec de l'eau propre et chaude. Ajouter des pots à la crémaillère, puis placer le rack dans le bas du chaudron ou descendre les pots dans le chaudron avec une pince à bocal en ayant pris soin d'y mettre une

assiette trouée prévue à cet effet au préalable. Il se peut que vous ayez besoin d'ajuster l'eau pour qu'elle soit de 1 à 2 pouces au-dessus des pots pleins . Placez le couvercle sur le dessus, puis amener à ébullition. Abaissez la chaleur de manière à être à ébullition durant tout le cycle. Procéder au bain d'eau bouillante pendant 35 minutes pour les pots de 500ML. Régler la chaleur de manière à maintenir une ébullition de constante pendant toute la durée de traitement. Vous avez juste besoin de suffisamment de chaleur pour maintenir une ébullition lente.

7. Une fois le temps de traitement terminé, retirez le couvercle du chaudron et laissez reposer pendant 5 minutes. Soyez prudent, car la vapeur sera chaude, lors de l'enlèvement du couvercle.

8. À l'aide de la pince à Bocal, retirez les pots du chaudron. Placer les pots sur une surface plane recouverte d'un linge assez épais pour éviter le choc thermique. Laisser refroidir pendant 12 à 24 heures. Une fois le refroidissement terminé, vérifiez le joint - appuyez sur le centre du couvercle des pots. S'il remonte, il n'est pas scellé. Retraiter dans les 24 heures, ou mettre immédiatement au réfrigérateur et manger dans les 1 à 2 jours. Conserver les pots scellés dans un endroit frais et sombre.

9. Le centre du couvercle sur les pots ne devrait jamais remonter, si c'est le cas, jetez les pots en question

10. Soulevez les pots par le couvercle pour s'assurer du scellage

Notes

J'aime utiliser ma sauce dans l'année suivant la mise en conserve, mais vous pouvez les conserver jusqu'à 18 mois tant que le scellage reste intact et que les bocaux ne sont pas bombés.

- Temps de préparation: 40 minutes
- Temps de cuisson: 35 minutes
- Catégorie : Conserve
- Méthode: Bain d'eau bouillante
- Cuisine: Italien

As-tu fait cette recette ?

Etiquetez "simplebakingwithpep pour que je puisse voir vos délicieuses créations"

<https://simplebakingwithpep.com/easy-ca ... frozen.../...>

Traduit de l'anglais par IA et corrigé par Pierre Docquier