

Soupe aux pois et Jambon

Ingrédients

- 8 tasses de pois jaunes à soupe
- 680 gr de jambon fumé en petits cubes (jambon avec os désossé et mis en julienne)
- 4 litres de bouillon de jambon de la veille dégraissé (fait avec les os et la couenne), déjà salé
- 4 oignons moyens coupés en cubes
- 4 carottes moyennes en brunoise ou 680 gr (1 .5 sac de 454 gr congelés au préalable)
- ¾ càt de sarriette séchée
- ¾ de càt de poivre

Procédures :

- Faire tremper les pois la veille dans 3 fois son volume d'eau (pendant au moins 12 heures)
- Égouttez et rincez les pois jaunes
- Verser les pois dans un chaudron en acier inoxydable d'au moins 16 litres
- Ajoutez les 4 litres de bouillon de jambon
- Ajoutez les oignons, les carottes, les cubes de jambon et les assaisonnements, porter à ébullition
- Laissez mijoter pendant 20 minutes
- Avec une cuillère trouée remplissez les bocaux de solide jusqu'à 2 pouces de hauteur de tête
- Ensuite remplissez de bouillon jusqu'à 1 pouce de hauteur de tête (les pois vont encore prendre du volume)
- Nettoyez les goulots avec un linge ou un papier essuie tout imbibé de vinaigre blanc à 5%
- Poser les couvercles et les bagues en serrant seulement avec la force de la main (1/8 de tour après la résistance légère)
- Déposez les pots dans l'autoclave
- vider la balance de votre vinaigre dans l'autoclave
- videz la quantité nécessaire d'eau dans l'autoclave (21 litres et plus mettre 3 litres)
- allumez le feu et attendre une colonne de fumée d'environ 5 à 6 pouces
- calculez la ventilation de 10 minutes après avoir vu cette colonne de fumée
- mettre la(les) pesée(s) selon votre altitude et attendre le début de la petite danse
- après le début de la petite danse comptez :
- 75 minutes de stérilisation pour les 500 ml ou

90 minutes de stérilisation pour les 1 litre