

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  pdoquier ▼

🏠 Accueil < Index du forum < Les autres modes de conservation < Les mélanges secs préparés

Mélange d'épices à marinades

Répondre



Dans ce sujet...



1 message • Page 1 sur 1

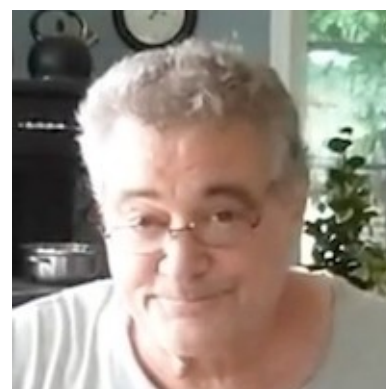
Mélange d'épices à marinades

👤 par **Vincent le canneux** » ven. 11 juil. 2025 09:12

Ce mélange d'épices est assez standard pour faire des marinades de légumes (pickles). On le retrouve en petits sachets dans la plupart des supermarchés ici. Ce sont probablement des juifs en provenance d'Europe qui l'ont implanté et répandu en Amérique vers le milieu du 19 ième siècle. On leur doit aussi bien des recettes de marinades de légumes, en Amérique du Nord.

Voici la version qui se rapproche le plus des mélanges du commerce. J'ai pris cette recette dans Le grand livre des conserves Bernardin. Celle ci n'est pas modifiée, moi j'ajoute du macis à la mienne.

C'est une recette d'épices entières que l'on ne doit pas moudre. Cette recette vous fera un petit pot de 125 ml, soit assez pour 6 ou 8 recettes de 3 litres de marinades de légumes variées.



Vincent le canneux
Administrateur

Messages : 386
Enregistré le : mer. 28 mai 2025 09:12
Localisation : Montréal
Contact :

Ingrédients :

- 1 bâton de cannelle d'environ 4 pouces (10 cm) de long (2,5 g) cassé en morceaux (bin en fait nous, on utilise de la casse, qu'on croit être de la cannelle)
- 5 feuilles de laurier séchées broyées
- 2 c. à s. (36 g) de graines de moutarde jaune
- 1 c. à s. (9 g) de piment de la Jamaïque (allspice)
- 1 c. à s. (10 g) de graines de coriandre
- 1 c. à s. (12 g) de grains de poivre noir
- 1 c. à s. (6 g) de gingembre séché grossièrement moulu
- 1 c. à s. (9 g) de graines d'aneth
- 2 c. à thé (7 g) de graines de cardamome
- 2 c. à thé (4 g) de flocons de piment chili rouge séché broyé
- 1 c. à thé (3 g) de clou de girofle

Astuces :

Pour obtenir du gingembre séché grossièrement moulu (environ 2 mm), pelez un tronçon de 5 cm de gingembre frais et coupez-le en tranches d'environ 2

mm d'épais. Placez les tranches sur une grille métallique fine (un tamis peu faire), et placer cette grille au centre du four. Allumez le four au minimum et laissez la porte du four entrouverte pour la nuit, ou jusqu'à ce qu'il devienne cassant. Il sera ensuite très facile de le hacher avec un bon couteau.

Pour casser le bâton de casse (bizarre à dire non ?), roulez-le dans un torchon, placez-le sur une planche à découper et frappez le rouleau avec un marteau. (ç;

Broyer les feuilles de laurier dans un linge aussi.

On n'a qu'à bien mélanger les épices ensemble et à les entreposer dans un bocal hermétique dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Il se conservera pour bien plus de 6 mois.

J'ajoute 1 c. à s. de lamelles de macis grossièrement broyées à cette recette. On en voit souvent dans des liste d'ingrédients de certains mélanges du commerce.

Rien ne sert de pourrir, il faut canner à temps.

[Mon blogue](#)

[Ma présentation](#)

[Ma Face de Bouc](#)



Répondre



1 message • Page **1** sur **1**

[< Retourner vers « Les mélanges secs préparés »](#)

Aller à



QUI EST EN LIGNE

Utilisateurs parcourant ce forum : [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](#)

[Confidentialité](#) | [Conditions](#)