

Happy Sandy's Kitchen

(Traduit par l'IA, corrigé et ajusté pour le Québec par Pierre Docquier)

Dîner de rôti de Bœuf en pot



Un autre repas dans un pot
Bonne cuisine de Sandy

Hier, on m'a demandé de repartager cette recette alors vous voilà et profitez-en ! ❤️

C'est une façon délicieuse de manger un repas dans un pot.

Vous pouvez utiliser ça comme dîner de rôti de bœuf... Lorsque vous ouvrez le pot, utilisez le jus/bouillon pour faire une sauce, ou vous pouvez le verser dans une marmite et faire une soupe, ou l'épaissir pour faire un ragoût ! Le choix vous appartient, mais de toute façon vous l'avez, ce sera délicieux !

Chaque fois que je fais ça, ça sent le dîner du dimanche dans ma cuisine !

J'aime mettre du rôti en pots toutes les quelques semaines.

La première photo montre les couches avant d'ajouter le bouillon, la deuxième photo est avec le bouillon ajouté et prête à être dans l'autoclave. Je suis désolé mais, je n'ai pas pris de photo quand c'est sorti de l'autoclave

Normalement, je dis de mettre de la nourriture chaude dans des bocaux chauds et de l'eau chaude dans l'autoclave ou, de la nourriture à température de la pièce. Cependant, avec cette recette, c'est un peu différent.

J'ai l'eau qui chauffe dans mon autoclave pendant que je coupe les légumes et que je prépare le bouillon.. Je sais que la nourriture que je mets dans les bocaux est à température ambiante, mais j'ajoute du bouillon chaud parce que j'aime avoir mes bocaux chauds et mon eau chaude dans l'autoclave.

Ingrédients :

Les quantités dépendent de vous

- utilisez ce que vous aimez dans les quantités que vous aimez.

Par exemple si vous aimez les pommes de terre mais pas les carottes, ajoutez plus de pommes de terre et éliminez les carottes. Vous pourriez facilement utiliser des haricots verts ou du maïs.

Voilà ce que j'ai mis dans le mien.

Rôti de bœuf en cubes de 1 à 1,5 pouces

Pommes de terre

Carottes

Oignons

Céleri

Tomates

Bouillon de bœuf - J'ai utilisé mon propre bouillon de bœuf en conserve maison, mais le bouillon de bœuf acheté en magasin est bien aussi.

Herbes et épices - thym, origan, persil, basilic, sel, poivre, ail en poudre et oignon en poudre. Avec les herbes et les épices, c'est à vous de voir.

Si vous n'aimez pas l'un de ceux que j'utilise, vous pouvez l'oublier.

J'ai trouvé cette combinaison très savoureuse, mais vous pouvez l'adapter à vos goûts.

Personnellement, j'utilise environ :

1/4 cuillère à café de chacune des herbes et environ

1/2 cuillère à café de sel et poivre et

1/4 cuillère à café de poudre d'ail et d'oignon en poudre.

C'est une estimation approximative et ce que j'utilise... vous pouvez en utiliser autant ou peu que vous le souhaitez.

Cependant, n'oubliez pas que les herbes s'intensifient en saveur pendant le processus de mise en conserve, alors allez-y mollo.

S'il y a d'autres herbes que vous aimez, vous pouvez les utiliser -
j'ai parfois utilisé du romarin et de la marjolaine en plus de celles que j'ai mentionné

Procédures :

Coupez le rôti en cubes de 1 à 1,5 pouces et faire revenir légèrement dans une poêle.

Coupez les pommes de terre, carottes, oignons, céleri et tomates.

J'ai mis tout ça dans des bols individuels pour que l'assemblage se passe bien.

J'ai utilisé 2 litres de bouillon de bœuf maison en conserve - mais vous pourriez facilement utiliser du bouillon acheté en magasin ou même des lingots(eau et cubes de bouillon soit congelé ou séché).

Mettez le bouillon dans un chaudron,

J'ai ajouté quelques litres d'eau chaude (le bouillon était très concentré),

Ajoutez les herbes et les épices que vous préférez (j'ai utilisé des herbes que j'ai cultivées J'ai utilisé du thym, de l'origan et du persil, du basilic ainsi que du sel d'ail, de la poudre d'oignon, du sel et du poivre.

Portez le mélange de bouillon à ébullition, réduisez la chaleur et maintenez un mijotement bas.

Insérez par étages : votre bœuf, pommes de terre, carottes, oignons, céleri et tomates dans vos pots chauds

J'avais tous mes bocaux sur la serviette pour pouvoir mettre du bœuf dedans et puis des pommes de terre dans tous les bocaux et ainsi de suite... comme ça, j'ai environ les mêmes quantités dans chaque pot.

Lorsque les bocaux sont remplis de viande et de légumes, videz le bouillon chaud dans les bocaux jusqu'à 1 pouce d'espace de tête.

Essuyez les goulots des bocaux avec une serviette en papier propre humidifiée avec du vinaigre.

Posez les couvercles

Mettez les bandes et serrez bien à la force de la main. Cela signifie de serrer jusqu'à ce que vous rencontriez la résistance puis resserrer un tout petit peu plus.

Mettez vos bocaux dans votre Autoclave - avec la bonne quantité d'eau dans l'autoclave.

Le mien demande 3 litres. Vérifiez le manuel de votre autoclave

Mettez une touche de vinaigre blanc dans l'eau de l'autoclave (dans l'eau pas dans les bocaux) pour empêcher vos bocaux d'avoir un aspect nuageux à l'extérieur.

Ou vous pouvez utiliser environ 1/8 cuillère à café de crème de tartre au lieu du vinaigre si vous préférez. Ces deux-là empêcheront vos bocaux d'avoir un look nuageux.

Fermer le couvercle de l'autoclave.

Mettre la température à maximum et laissez-le chauffer jusqu'à ce que l'autoclave commence à évacuer un flux de vapeur régulier.

Laissez l'autoclave ventiler pendant 10 minutes.

À ce stade, mettez la pesée appropriée pour votre altitude sur votre autoclave.

Quand la pesée commence à danser, commencez à chronométrer.

Stérilisez - 90 minutes pour les litres et 75 minutes pour les 500 ml

Lorsque le temps est écoulé, éteignez le brûleur et laissez la pression atteindre zéro par elle-même. N'essayez pas d'accélérer ce point.

Lorsque la pression est à zéro, enlevez le poids puis enlevez soigneusement le couvercle.

Ouvrez le couvercle loin de vous pour éviter un visage plein de vapeur chaude.

Laissez les bocaux dans l'autoclave pendant encore 5 minutes.

En utilisant vos pinces de conserve, enlevez les bocaux et mettez-les sur une serviette propre.

Laissez les bocaux sceller et refroidir complètement.(12 à 18 heures)

Vous devriez commencer à entendre le son « ping » quand chaque pot se scelle !!

Quand ils sont scellés et refroidis

Enlever les bagues (la vis sur une partie du système de couvercle 2 pièces)

Vérifiez le scellage avec le couvercle légèrement incurvé vers l'intérieur

Faite aussi le test en soulevant chaque pot en le tenant par le couvercle sans la bague

Essuyez les bocaux

Étiquettez les bocaux avec le contenu et la date.

Profitez-en !!

Au service :

Vous pouvez chauffer avec le bouillon et le consommer ou

et le drainer et l'épaissir avec un roux ou de la fécule de maïs diluée dans de l'eau après quoi vous versez les solides dans la sauce pour les réchauffer

Consultez notre nouveau site web (c'est un travail en cours)

<https://happysandyskitchen.com/>

[#HappySandysKitchen](#) [#potroastdinnerinajar](#) [#canning](#) [#mealinajar](#) [#roastinajar](#) [#canningmeat](#)
[#fillingmypantry](#) [#livingthankful](#) [#Superblids](#)

.