

Porc Bourguignon en pots Mason (autoclave requis)

[Accueil](#) >> [Stérilisation à l'autoclave](#) >> [Viandes](#)

Pour 18 @ 20 **pots de 500 ml** de très bon porc bourguignon.

Ingrédients :

- 12 lbs (5.5 kg) de Porc en cubes
- 4 livres (1,8 kg) de jeunes champignons blancs
- 6 oignons en dés
- 18 échalotes françaises émincées
- 1/2 lbs (225 g) de flanc de porc ou de lard salé
- 2 litres (1,2 kg) de carottes en dés ou en rondelles
- 1 litre de bouillon de bœuf ou de poulet
- 6 gousses d'ail dégermées et hachées
- 2 bouteilles de bourgogne
- 1 tasse (236 mL) de Cognac ou de Brandy Français
- 2 c. à s. de paprika
- huile d'olive

Procédure :

Dégraissier les cubes de Porc et les brunir en petite quantité avec de l'huile dans un poêlon à fond épais. Réserver

Couper le flanc de porc en lardons et les dorer avec l'ail et l'huile d'olive pour environ 5 minutes.

Ajouter les oignons et les échalotes, saupoudrer de paprika. Saler et poivrer au gout et sauter pour les fondre. Réserver

Sauter les champignons dans un peu d'huile à feu vif pour les caraméliser en surface. Il ne faut pas les réduire trop.

Chauffer le bouillon dans une grande marmite à fond épais.

Quand le bouillon bout, y ajouter les champignons et le sauté d'oignons. Mijoter 5 minutes.

Ajouter le Porc et son jus, le vin et le Cognac, et laissez mijoter 5 minutes en remuant de temps à autre.

Ajouter les carottes, rectifier l'assaisonnement et mijoter 10 minutes de plus.

Verser chaud dans les pots à 1 pouce du goulot.

Suivez ces instructions pour la mise en conserves.

Stérilisez 75 minutes pour les pots de 500 ml

Stérilisez 90 minutes pour les pots de 1 litre

Voilà, 40 portions d'un repas minute prêt d'avance pour un an...

Au service, verser le bouillon dans un poêlon antiadhésif et l'épaissir à la farine diluée ou à la fécule diluée pour en faire une sauce (j'y ajoute souvent un glou de vin rouge à ce stade).

Chauffer le pot ouvert mais couvert au four micro-ondes (ou dans la sauce sur la cuisinière). Ajouter à la sauce et mélanger pour enrober.

Servez sur des pâtes aux œufs ou des linguines.

Bon Appétit !

[Accueil](#) >> [Stérilisation à l'autoclave](#) >> [Viandes](#)

Basé sur la recette de Vincent : [Recettes de conserves-maison de Vincent le canneux:](#)

[Boeuf Bourguignon en pots Mason](#)

Par [Vincent le canneux](#) Le : août 31, 2005