Blogue de Pierre Co-admin de Cuisine, Conserves maison, hommage a Vincent le canneux

Recette et conseils de cuisine et de conserves maison

Chili Con Carne en pots Mason (autoclave requis) Recette de Vincent le Canneux Modifiée par Pierre

mars 06, 2023

Chili Con Carne en pots Mason (autoclave requis)

Recette de Vincent le Canneux Modifiée par Pierre



conserves maison cannage hommage a vincent le canneux

Basée sur la recette originale de Vincent le canneux mais modifiée par Pierre (rouge)

Chili Con Carne en conserve domestique. C'est tellement pratique pour les lunchs du midi !

NOTE IMPORTANTE : Le contenu en eau des tomates en conserves peut varier d'une marque à l'autre. J'ai utilisé des conserves de tomates maison qui semblent contenir plus d'eau que certaines marques de conserves du commerce.
Réservez-vous 1 ou 2 litres de jus de tomate pour ajuster le niveau de liquide, au cas.

Ingrédients pour faire 20 @ 22 pots de 500 mL
- 6 tasses (1240 g) de haricots rouges foncés (ou Pinto) secs
- 2 litres de tomates en dés ou en quartiers + 2litres de tomates broyées
- 1 ou 2 litres de jus de tomates
- 1 tête d'ail dégermée et émincée
- 3 lbs (2,7 kg) de boeuf haché maigre + 3 lbs de porc haché
- 5 tasses (1 kg) d'oignons hachés
- 4 tasses de carottes en brunoise

- 1 1/2 tasse (180 g) de poivrons hachés ou en lanières
- 2 a 3 cuillères à soupe de piments broyés pulvérisés au magic bullet (selon votre goût)
- 4 à 6 c. à thé de sel (ou au goût)
- 4 c. à s. d'huile d'olive ou d'avocat pour brunir légumes et viande
- 2 c. à s. de poivre noir frais moulu
- 6 à 8 c.à s. de poudre de chili

Procédure

1-. Rincer les haricots à l'eau froide et les couvrir de 3 fois le volume en eau. Les laisser tremper 12 heures (au Frigo de préférence).
2-Drainer et jeter l'eau.
Ajouter les 11 tasses (2,6 litres) d'eau froide et 4 c. à thé de sel.
3-Amener à ébullition et mijoter (20 minutes pour les gros haricots, 10 minutes pour les petits ou les pinto).
4-Drainer et jeter l'eau. Les haricots ne devraient pas être complètement cuits à ce stade, ils devraient être encore durs, c'est normal. Si vous les cuisez trop, ils seront trop mous après la stérilisation à l'autoclave.
5- Dans un peu d'huile, sauter les carottes pour les caraméliser 2 ou 3 minutes, ajouter les oignons pour les fondre, puis le reste des légumes (sauf les tomates). Cuire 5 minutes et réserver à part.
6-Brunir le bœuf haché.
7- Ajouter les légumes, les tomates et les haricots cuits et bien mélanger. Saler, poivrer et mettre la moitié de l'assaisonnement, bien mélanger et mijoter 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement au goût.

ATTENTION : Le chili doit avoir l'air "trop liquide" à ce stade, comme une soupe épaisse, c'est normal. On devrait voir de petites flaques de sauce en surface et il doit être facile à brasser. Un peu comme une sauce à spaghetti qui n'a pas encore mijotée. Ajoutez du jus de tomates s'il semble trop épais. Les haricots absorberont le liquide lors de la stérilisation.

8-Emplissez tous les pots au 3/4 (pas plus) de "solide" avec une cuiller trouée. Les haricots vont gonfler en absorbant la sauce durant la stérilisation.
9-Compléter le remplissage avec le liquide en laissant 1 1/2 pouce d'espace.
10-Utilisez du jus de tomate si il manque de liquide.
11-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
suivre ces instructions pour la mise en conserve
Bon appétit

Pour laisser un commentaire, cliquez sur le bouton ci-dessous afin de vous connecter avec Google.

SE CONNECTER AVEC GOOGLE

Posts les plus consultés de ce blog

Sauce à spaghetti, basée sur les ingrédients de ricardo avec la procédure de Vincent le canneux (Autoclave requis)

janvier 09, 2026



Sauce à spaghetti de Pierre Basée sur celle de Ricardo avec la procédure de stérilisation de Vincent le Canneux Stérilisation à L'Autoclave Ingrédients: • 1 ½ livre de chair à saucisse (je prends de la sau ...

LIRE LA SUITE

Porc Bourguignon en pots Mason (dérivé de la recette de Vincent Le Canneux Bœuf Bourguignon)

janvier 03, 2026



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) ...

LIRE LA SUITE

Fond Brun de Volaille

janvier 03, 2026



LIRE LA SUITE

Fourni par Blogger

Images de thèmes de kcline



PIERRE DOCQUIER

Saint-Louis-de-Gonzague, Québec, Canada

CONSULTER LE PROFIL

Archiver

Signaler un abus