



> Accueil > Albums > Mon Profil > Liens > Livre d'Or > Messages Privés > Connexion

[Recettes tout en photos](#) | [Fiches techniques](#)

Membres | Rechercher | Aide

Rechercher des recettes

Go

[Je souhaite m'inscrire aux forums de SuperToinette - S'enregistrer \(c'est gratuit!\)](#)

La stérilisation au four électrique (à pyrolyse)

Aller à la page 1, 2 [Suivante](#)



Supertoinette Début du Forum ▶ Vos recettes de conserves « ▶ Conserves salées : Poissons, légumes (au naturel, au vinaigre)... »

nouveau! Les dernières recettes en photos [\[Toutes les recettes\]](#)



[« Voir le sujet précédent](#) :: [Voir le sujet suivant »](#)

Auteur

salade
Membre Super Actif



Age: 59
Zodiaque: ♋
Signe Chinois: 蛇
Sexe: ♂
Inscrit le: 28 Jan 2005
Messages: 77

Message

Posté le: 21 Fév 2005 [22:45] La stérilisation au four électrique (à pyrolyse)

LA STERILISATION AU FOUR ELECTRIQUE (à pyrolyse)
source fiche utilisation d'un four à pyrolyse et document web

Votre four électrique est tout indiqué pour cette opération, il évite l'achat d'une marmite spéciale à stériliser. Le procédé est simple, vous n'avez qu'à suivre à la lettre les recommandations très strictes, données à ce chapitre, vous obtiendrez un résultat merveilleux.

Le procédé de stérilisation a été établi en se basant sur :
1°) Le four normal, en n'utilisant que la sole,

2°) Quatre bocaux d'un litre. Les bocaux ne doivent pas se toucher dans le four. Si les bocaux se touchent, ils risquent d'éclater en cours de stérilisation.

3°) Si vous faites votre stérilisation dans des bocaux de ½ litre, il faut tenir compte que la quantité à stériliser par bocal en est réduite de moitié. Les temps de chauffage, compte tenu de la montée en température dans le four doivent être moindres que pour les bocaux d'un litre et seront réduites dans ce cas d'un tiers.

LA STERILISATION DES FRUITS ET LEGUMES AU FOUR ELECTRIQUE

Prendre le légume ou le fruit à la récolte, le conserver avec toute sa saveur pour varier les menus d'hiver, c'est le souci de la maîtresse de maison qui désire, avec l'esprit d'économie, avoir une table bien garnie quelle que soit la saison.

Il y a des centaines de recettes de conservation, la plupart sont excellentes, mais bien souvent, il manque quoi? Une chaleur très régulière pour détruire les bactéries de façon que le fruit ou le légume nu puisse continuer à vivre jusqu'à décomposition.

Vous connaissez les qualités du four électrique, la chaleur est émise régulièrement, il garde cette chaleur, c'est une véritable marmite norvégienne. Dès lors, pourquoi ne pas l'utiliser pour stériliser les fruits et les légumes? La méthode est simple puisque les temps de réglage de votre four seuls comptent. Ces temps varient suivant le légume ou le fruit que vous voulez conserver.

PRECAUTIONS A PRENDRE

- 1- Pour la stérilisation, il sera employé des fruits et des légumes de premier choix, et surtout frais.
 - 2- Les bocaux devront être très propres. Après les avoir nettoyés, les laisser tremper, ainsi que les couvercles de 5 ou 10 minutes dans de l'eau bouillante. Les mettre ensuite sur un linge propre, afin de les égoutter parfaitement, puis ils seront essuyés.
 - 3- Les rondelles de caoutchouc devront toujours être neuves et très nettes, elles seront trempées dans de l'eau bouillante légèrement salée, puis bien séchées entre deux linges.
 - 4- Les bocaux seront remplis jusqu'à 2 centimètres du bord, en prenant la précaution de bien ranger les fruits et légumes et principalement les fruits coupés en tranches, afin de ne pas laisser trop de vide.
 - 5- Les bocaux seront fermes en mettant la rondelle de caoutchouc bien à plat, le couvercle posé dessus et enfin le ressort. (Selon le type du bocal)
 - 6- Après la stérilisation, lorsque les bocaux seront froids, enlever les ressorts de serrage (Selon le type du bocal) Le couvercle doit adhérer parfaitement. Si le bocal se débouchait sans avoir à tirer sur le caoutchouc, c'est que l'opération aurait été mal faite.
- Ceci se produit principalement lorsque la rondelle de caoutchouc n'est pas neuve, ou n'a pas été mise bien à plat. Il serait bon de consommer rapidement le contenu du bocal.

COMMENT PROCEDER AU FOUR ELECTRIQUE

Pour réussir parfaitement la stérilisation, il faut placer la lèche frite remplie d'eau sur la première glissière du bas du four.

Cet accessoire peut contenir 4 bocaux d'un litre, en les déposant, éviter qu'ils ne se touchent.

Le four ne devra pas être chauffé au préalable.

La porte du four ne sera jamais ouverte pendant le temps de stérilisation (très important pour bien réussir, il faut éviter le changement de température).

Après stérilisation, la porte du four restera fermée pendant 1 heure 30. J'insiste sur ce point ; " Porte du four fermée, le refroidissement trop brusque entraînerait l'éclatement des bocaux.

Au bout d'une heure et demi, la porte du four sera entr'ouverte de 6 centimètres environs et ceci pendant ½ heure.

Après cette demi heure, les bocaux encore très tièdes seront déposés sur une table ou une étagère en bois pour finir de refroidir. Par précaution, éviter de les placer dans un courant d'air.

COMMENT PREPARER LES FRUITS ET LES LEGUMES :

Les fraises :

Après avoir épéluées, mises dans une passoire et arrosées d'eau pour enlever le sable qu'elles pourraient contenir, les mettre dans les bocaux en les serrant le plus possible, sans toutefois les écraser.

Les arroser avec le jutage suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 3 cuillères à soupe rases de sucre en poudre dans une cuillère à soupe d'eau. Si elles sont bien mûres, ne pas ajouter d'eau.

Les framboises et les baies

Après les avoir nettoyées de leurs feuilles, les mettre en bocal. Les arroser avec le jutage suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 4 bonnes cuillères à soupe de sucre en poudre dans une cuillère à soupe d'eau.

Les cerises douces

Noires ou bigarreaux, enlever les queues et les essuyer. Les arroser du jutage suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 4 cuillères à soupe rases de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau.

Les cerises acides

Le jutage sera le suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 5 cuillères à soupe rases de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau.

Les abricots

Les essuyer, les couper en deux, enlever les noyaux (on peut en laisser quelques uns pour avoir plus d'arôme). Bien les ranger dans le bocal et arroser du jutage :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 5 cuillères à soupe rases de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau.
(Soit pour un bocal de 1 ½ litre, 4x150g. de sucre et 4x27g. d'eau)

Les pêches

Prendre les pêches plutôt fermes, les pelier : pour les pelier, les plonger dans de l'eau bouillante 2 à 3 minutes, et les mettre aussitôt dans de l'eau fraîche. Si vous avez des pêches à nervures rouges, ce procédé à l'avantage de conserver le rouge, c'est d'un bel effet dans le bocal. Les couper en deux et les ranger dans les bocaux, la concavité en dessous . Tassez les bien, et arroser avec le jutage :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 4 cuillères à soupe de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau. Si vous désirez améliorer votre sirop et lui donner un bon arôme, ajouter une cuillère à soupe de kirsch.

Les prunes

Prendre les prunes encore dures avec la peau bien saine. Après avoir enlevé les queues, et les avoir bien essuyées, les piquer jusqu'au noyau avec une aiguille à tricoter et les arroser de jutage suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 4 cuillères à soupe de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau et facultatif, 1 cuillère à soupe d'eau de vie de prune

Les poires

Les épéucher, les couper en 4 ou les laisser entières, bien les ranger dans les bocaux. Le jutage sera le suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 4 cuillères à soupe de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau et facultatif, 1 cuillère à soupe de cognac.

Les pommes

Les épéucher, les couper en tranches, enlever les pépins, les mettre à tremper dans de l'eau fraîche additionnée de jus de citron, pour les empêcher de noircir. Les petites pommes peuvent être mises entières.

Le jutage sera le suivant :

Pour un bocal d'un litre, faire fondre 6 cuillères à soupe de sucre en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau.

Les petits pois

Ils doivent être très frais et pas très gros. Après les avoir écossés, les mettre dans l'eau fraîche pour les laver . Les égoutter, les mettre en bocal jusqu'à 2 centimètres du bord. Ajouter un cœur de laitue bien blanc, lavé et égoutté, ainsi qu'un oignon blanc et un peu de sarriette. Mettre du jus jusqu'au tiers du bocal : 1 cuillère à soupe de sel pour 1 litre d'eau.

Les haricots en grains frais et flageolets

Après les avoir écossés, les mettre dans l'eau froide salée. (20 grammes par litre d'eau) avec l'oignon et un peu de sarriette. Porter à l'ébullition et laisser cuire 15 minutes et mettre en bocaux avec le jus.

Les haricots verts

Les choisir fins et frais. Après les avoir équeutés et lavés, les plonger dans l'eau bouillante pendant 5 minutes pour les blanchir. Ensuite, égouttés, ils seront rangés dans les bocaux. Ajouter le jutage jusqu'au tiers du bocal, 1 cuillère à soupe de sel pour 1 litre d'eau.

Les tomates

(Elles seront très fraîches coupées en deux et bien rangées dans le bocal et bien tassées (en tapant sous le bocal). On pourra, les stériliser
 - soit au naturel, avec un brin de basilic,- soit avec un oignon coupé en deux, un brin de céleri et une gousse d'ail
 Dans tous les cas on ajoutera un jutage jusqu'au quart du bocal, une cuillère à soupe de sel pour 1 litre d'eau.

TEMPS DE CHAUFFAGE**POSITION SOLE**

Nature des fruits et légumes Position du thermostat Temps de chauffage Temps à laisser les bocaux courant coupé Nombre de bocaux

Fraises 4 ou 130° 45 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Framboises et baies 4 ou 130° 45 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Cerises 5 ou 160° 55 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Abricots 5 ou 160° 55 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Pêches 5 ou 160° 55 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Prunes 5 ou 160° 65 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Poires 5 ou 160° 55 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Pommes 5 ou 160° 65 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Petits pois 5 ou 160° 90 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Haricots blancs ou flageolets 5 ou 160° 90 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Haricots verts 5 ou 160° 90 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Tomates (1 litre) 5 ou 160° 70 mn 30mn 4 de (1 litre)
 Tomates (½ litre) 5 ou 160° 50 mn 30mn 6 de (½ litre)

[Revenir en haut de page](#)[Rechercher](#)[Go](#)

Recettes Gratuites

Apprenez à Préparer vos Recettes Favorites avec notre Barre d'Outils

**josrose**
Membre Actif

Age: 40
 Zodiaque: ♀
 Signe Chinois:
 Sexe: ♀
 Inscrit le: 08 Mar 2007
 Messages: 30

[Revenir en haut de page](#)[Rechercher](#)[Go](#)**bleuet00000**
Membre Actif

Age: 70
 Zodiaque: ♀
 Signe Chinois:
 Sexe: ♀
 Inscrit le: 24 Juin 2009
 Messages: 41

[Revenir en haut de page](#)[Rechercher](#)[Go](#)**lydie73**
Membre habitué

Age: 72
 Zodiaque: ♀
 Signe Chinois: ♀

Posté le: 10 Jul 2009 [23:51]

bonjour quelle agréable surprise que de trouver cette solution de stérilisation cela m'évite de rester devant mon feu de vérifier le niveau de l'eau et surtout d'investir dans un stérilisateur électrique alors que son utilisation ne sera pas rentable (ayant un petit potager) mais est-il possible de stériliser des plats cuisinés comme la ratatouille et si oui à quelle t° et combien de temps

merci pour les réponses 😊

Posté le: 11 Jul 2009 [15:14]

Je ne connaissais pas cette méthode et je sens bien que je vais l'expérimenter. Merci beaucoup.

Posté le: 06 Nov 2010 [16:24]

Bonjour Salade, merci pour tous tes conseils que j'ai mis en application illico! Très satisfaite! J'ai besoin des temps de cuisson et des températures pour les viandes. Mon cochon atteint sa date de péremption(!) fin novembre début décembre et je compte mettre bp de rotis en bocaux ainsi que des pâtés, et toujours par stérilisation au four électrique.
 Bonne journée à toi et aux tiens.