

## Faire des conserves de tomates – la méthode facile !

La méthode de mise en conserve ne date pas d'hier ! Il demeure toutefois très important d'utiliser des recettes récentes qui ont déjà été testées par des organismes reconnus. Par ailleurs, il est important de respecter la proportion des ingrédients et les procédures indiquées. En effet, si les recettes et les étapes de mise en conserves ne sont pas respectées à la lettre, vos petits pots faits maison pourraient être dangereux pour votre santé !

La bonne nouvelle, c'est que la mise en conserve des tomates est très facile et qu'elle demeure difficile à rater puisque les tomates sont des aliments relativement acides! Néanmoins, lorsqu'on décide de faire ses propres conserves, il faut être minutieux tout au long du processus.

### Pour faire des conserves de tomates, il vous faut :

Matériel :	Détails
Pots « Mason » de 1 Litre, couvercles et bagues (les rondelles qui se vissent)	<u>Toujours utiliser de nouveaux couvercles</u> pour la mise en conserve. Les pots sont réutilisables s'ils ne sont pas craquelés. Les bagues peuvent être réutilisées si elles ne sont pas rouillées.
Un gros chaudron et son couvercle	La profondeur du chaudron doit être d'au moins 25 cm (10 pouces) afin de pouvoir recouvrir entièrement les pots d'eau.
Une petite casserole et son couvercle	Pas besoin d'être très profonde... On y fera chauffer les couvercles !
Support ou panier en métal (OU grille à gâteau)	On le place au fond du chaudron pour éviter que les pots de verre ne soient pas en contact direct avec le chaudron. Cela permet une meilleure diffusion de la chaleur dans vos pots.
Des pinces à embouts caoutchoutés (OU gants en silicone)	Pour retirer les pots de l'eau chaude sans risquer de glisser !
Lingettes et linges à vaisselle	
Spatule étroite en plastique (OU Baguette chinoise en plastique)	Évitez celles en bois – choisir celles avec un long manches en plastique ou en silicone
Entonnoir (facultatif)	Évitez ceux en métal

Ingrédients :	Quantité requise <u>pour chaque pot de 1 litre*</u> ...
Tomates mûres (rouges ou italiennes)	2,75 à 3 livres (1,25 à 1,35 kilos)
Jus de citron en bouteille**	2 cuillères à soupe (30 ml)
Sel (facultatif)	1 cuillère à thé (5 ml)

Notes :

\* Vous pouvez utiliser des pots de 500ml ou de 1,5 litre, il suffit de conserver les mêmes proportions d'ingrédients. Par exemple, pour un pot de 500ml, vous aurez besoin d'une cuillère à soupe de jus de citron (15ml).

\*\*Le jus de citron permet d'augmenter l'acidité de la conserve. On s'assure ainsi que le mélange de tomates sera assez acide - ce qui est nécessaire pour la préservation. Il est préférable d'utiliser le jus de citron en bouteille parce que son taux d'acidité est fixe, ce qui n'est pas le cas des citrons frais.

**Procédures à suivre pour la mise en conserve de tomates à froid\* (\*Voir en annexe)**

1. **Préparation des pots Mason** : Bien laver les pots, les couvercles et leurs bagues. Mettre les bagues de côté. Faire chauffer à feu moyen les bocaux dans une marmite remplie d'eau. Les couvercles doivent aussi être chauffés à feu moyen, dans une petite casserole par exemple (Note : il ne faut pas faire bouillir les pots, ni les couvercles!).
2. **Préparation des tomates** : Laver les tomates, les équeuter. Il faut également peler les tomates... La méthode la plus facile, est de plonger les tomates dans l'eau bouillante, environ une minute, puis de les transférer dans l'eau froide dès que la pelure se fendille. La pelure de la tomate se détachera alors très facilement !
3. Facultatif – On peut ensuite couper les tomates en quartier ou en dés.
4. **Faire bouillir l'équivalent d'un litre d'eau pour chaque pot** que l'on prévoit utiliser. Garder au chaud ; elle servira à remplir les bocaux au point 7.
5. Mettre dans chaque pot le **jus de citron** et le sel (si désiré).
6. **Ajouter les tomates dans les pots** et bien les entasser en laissant au moins 1cm d'espace sur le dessus (1/2 pouce).
7. À l'aide de l'entonnoir, **ajouter l'eau bouillante dans les pots** jusqu'à ce qu'elle recouvre les tomates. Ne pas oublier de conserver 1 cm d'espace au dessus du pot (1/2 pouce)
8. **Enlever les bulles d'air** qui pourraient s'être infiltrées dans les pots. Pour ce faire, utilisez une spatule OU une baguette chinoise en plastique et compacter le mélange. Le manche d'une cuillère en plastique pourrait également servir. L'important c'est de ne pas utiliser d'instrument en métal pour ne pas oxyder le mélange de tomates.
9. À l'aide d'une lingette propre et humide, **essuyer le rebord intérieur et extérieur des pots**.
10. **Visser les couvercles**, avec le bout des doigts, jusqu'au point de résistance ; il ne faut pas trop serrer les bagues !
11. **Placer les pots dans le gros chaudron**. Ajouter de l'eau de manière à couvrir entièrement les pots.
12. Mettre le couvercle. **Porter à ébullition, puis laisser chauffer les pots pendant 45 minutes**. (Si vous utilisez les pots de 500ml, laissez durant 40 minutes).
13. **Arrêter le feu**. Enlever le couvercle et attendre 5 minutes avant de retirer les pots.

14. Lorsque vous retirez les pots, éviter de les brasser inutilement. **Placer les pots sur un linge à vaisselle afin de les laisser refroidir sans les déplacer, ni toucher les couvercles, pendant 24hrs.** Cette étape est TRÈS IMPORTANTE, c'est à ce moment-là que le sceau hermétique de la conserve se crée. Au cours des prochaines heures, vous entendrez les couvercles se refermer d'un joli « pop ! »
15. Après 24 heures, **vérifier si les couvercles se sont bien scellés**: si vous appuyer avec votre doigt sur le dessus, ils ne devraient pas bouger.
16. Quoi faire avec les pots n'ayant pas été bien scellés ? Vous pouvez recommencer la procédure à partir du point 11 OU tout simplement les réfrigérer et manger leur contenu dans les jours qui suivent !

---

#### Sources :

Kingry, Judi et Lauren Devine (éds.). 2006. *Le grand livre des conserves : 400 recettes délicieuses et originales / Bernardin*. Traduit de l'anglais par Carl Angers. Montréal : Éditions de l'Homme, 447 pages.

Site Internet de « Mangez Québec ». Association des jardiniers maraîchers du Québec. Page consultée le 29 juillet 2008. En ligne à :

[http://www.mangezquebec.com/conserves\\_marinades\\_confitures.html](http://www.mangezquebec.com/conserves_marinades_confitures.html)

Blog de *Vincent le canneux*. Un site entièrement consacré à la mise en conserve (techniques et recettes). Page consultée le 29 juillet 2008. En ligne à :

<http://conserves.blogspot.com/2007/03/comment-sorganiser-pour-faire-les.html>