

Piperade



Stérilisation 1h30 à 100°

Ingrédients pour 6 "Terrine" de 450 ml & 6 Weck "Fête" de 560 ml

- 400 grammes d'oignons blancs émincés
- 40 grammes d'ail dégermé et écrasé avec la tranche du couteau
- 100 grammes d'échalotes ciselées
- 3,5 kg de tomates pelées, épépinées, égouttées et concassées
- 8 poivrons rouges fendus en quatre épépinés taillés en lanières
- 5 poivrons jaunes fendus en quatre épépinés taillés en lanières
- 3 poivrons verts fendus en quatre épépinés taillés en lanières
- 11 piments verts doux des Landes fendus en deux et épépinés finement ciselés
- 100 grammes d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de flocons de sel fumé "Maldon"
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette

Proportions habituelles

- 3,500 kg de tomates
- 2 kg d'oignons
- 1,400 kg de piments et de poivrons
- 9 gousses ail fendues et dégermées
- 60 ml huile olive
- 1 cuillère à soupe de piment d'Espelette
- ½ cuillères à soupe de poivre

Préparation

- Émincer, ciseler, épépinier, concasser, écraser et tailler tous les légumes.
- Pour les poivrons et les piments, enlever les côtes filandreuses blanches.
- Saupoudrer les tomates concassées de sel et laisser égoutter.
- Faire suer les oignons dans 50 grammes d'huile d'olive : Ajouter une pincée de sel pour favoriser l'évaporation de l'eau présente dans l'oignon et baisser le feu. L'oignon doit devenir translucide, mais ne doit pas brunir.
- A mi-cuisson, ajouter les échalotes et l'ail et poivrer.
- Faire revenir les poivrons et les piments en remuant régulièrement. Les poivrons doivent devenir tendres, tout en restant légèrement croquants.
- A mi-cuisson, ajouter 50 grammes d'huile d'olive. Saler et poivrer de nouveau.
- Ajouter les tomates concassées et tout ou partie de leur jus selon qu'on veut ou pas de la sauce.
- Couvrir et laisser mijoter 20 à 30 minutes en remuant souvent.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h30.