

Pommes de terre au naturel¹



Stérilisation à 100°

soit entre 1h30 à 2h30 selon la taille des bocaux (500 ml, 750 ml, 1 litre, 1,5 litre, 2 litres,...).

Ingrédients

- Pommes de terre à chair ferme : Roseval, Belle de Fontenay, Charlotte, Ratte, Pompadour, Chérie, Annabelle,... et bien d'autres encore,... Pommes de terre nouvelles "Grenaille" qui n'est pas une variété mais un calibre.
- Eau et gros sel pour la saumure

Préparation

- Éplucher ou ne pas éplucher les pommes de terre.
- Bien les brosser si elles ne sont pas épluchées.
- Rincer les pommes de terre épluchées en les laissant dans l'eau claire jusqu'à la mise en bocaux.
- Renouveler l'eau en laissant couler un filet d'eau courante pour les débarrasser de leur féculé (amidon).
- Préparer une saumure bouillante à raison de 20 grammes de sel de mer par litre d'eau.
- Mettre les pommes de terre dans les bocaux jusqu'en dessous du trait de remplissage.
- Recouvrir avec la saumure bouillante jusqu'au trait de remplissage.
- Procéder au traitement thermique des bocaux entre 1h30 et 2h30 selon la taille des bocaux.

