

Velouté de sucrine du Berry à la tomate et aux poivrons



Stérilisation 2h00 à 100°

Ingrédients pour 2 weck "Flacon" de 1062 ml et 1 weck "Tube" de 600 ml

- 1 courge sucrine du Berry épluchée et coupée en quartiers
- 1 kg de tomates coupés en petits quartiers
- 3 grosses échalotes ciselées
- 8 gousses d'ail ciselées
- Quelques brins de céleri à couper hachés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sel de l'Himalaya parfumé au piment de Jamaïque
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à soupe de cajun
- 8 millilitres de citron pressé par litre de velouté pour faire baisser le PH.

Préparation

- Préparer tous les légumes et aromates.
- Faire suer les échalotes dans l'huile d'olive : l'échalote doit devenir translucide, mais ne doit pas brunir.
- Ajouter l'ail et les quartiers de sucrine du Berry, puis les tomates et le céleri à couper.
- Ajouter le cajun. Saler. Poivrer.
- Recouvrir à hauteur avec de l'eau (1 cm au-dessus).
- Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les quartiers de sucrine soient fondants.
- Mixer au Blender ou au mixer plongeant selon la consistance souhaitée et ajouter le citron.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.