PETITS POIS EN BOCAUX

INGRÉDIENTS

- Petits pois
- Carottes (en option)
- Oignons (en option)

Ratio :

- 2,2 kg de petits pois
- 1,5 cc de sel
- 1/2 sucre
- eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN
TEMPS DE CUISSON : 2H15
TEMPS TOTAL : 3H

PRÉPARATION

Pour avoir 400 g de petits pois écossés il faut environ 1 kg de petits pois non écossés.

Ébouillantez les bocaux. Laissez les sécher à l'air libre. Installez les joints d'étanchéité sur les bocaux.

Écossez les petits pois. Déposez les dans les bocaux.

Faites bouillir un litre et demi d'eau. Ajoutez 1,5 cuillerées à café de sel et 1/2 sucre. Mélangez. Versez l'eau sur les petits pois. Le niveau de l'eau doit être à 1 cm de l'ouverture. Fermez les bocaux.

Mettez un torchon au fond d'une grande marmite. Déposez les bocaux et calez-les avec un autre torchon pour ne pas qu'ils s'entrechoquent pendant la cuisson. Si vous avez un stérilisateur, mettez les dedans. Couvrez d'eau, au mois 3 cm au dessus des bocaux. Posez la marmite sur feu moyen et stérilisez pendant 2 heures.

Laissez refroidir complètement l'eau avant de sortir les bocaux. Gardez dans un endroit frais et sec, ces conserves de petits pois se gardent 1 an.