

Comment conserver concombres, betteraves, tomates?

Par: Émilie Gabias

Certains légumes ne se mettent pas au congélateur... c'est le cas des concombres. Nos grands-mères avaient des recettes incroyables pour les conserver. C'est le temps de les sortir et de les essayer!

En plus des tomates, plusieurs légumes peuvent être mis en conserve pour assurer leur fraicheur tout au long de l'hiver. Les fines herbes peuvent être séchées, certaines variétés comme les carottes peuvent rester longtemps en terre, mais pour plusieurs, l'automne rime avec conserve. Profitez-en pour ressortir vos recettes de grand-mère qui sont souvent les plus savoureuses… et les plus simples!

Les concombres

Les concombres ne se congèlent pas. La façon la plus simple de les conserver est d'en faire des marinades.

Recette des 'pickles' de la grand-mère d'Émilie :

Ingrédients :

- 3 tasses de vinaigre blanc
- 5 tasses de sucre
- 1 1/2 c. à thé de graines de céleri
- 2 c. à thé de graines de moutarde
- 1/2 c. à thé de curcuma
- 16 tasses de concombres tranchés
- 6 oignons tranchés (facultatif)
- 1/3 tasse de sel à marinade
- cubes de glace

Préparation :

- Mettre les tranches de concombres dans un grand bol, saupoudrer de sel à marinade et couvrir de cubes de glace. Laisser reposer durant 3 heures.
- Égoutter les tranches de concombres et les placer dans des pots Mason.
- Faire bouillir 10 minutes le vinaigre, le sucre et les épices.

/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00

- Verser avec une louche le liquide chaud sur les tranches de concombres.
- Fermer les pots et laisser reposer au moins 1 mois au frigo avant de déguster.

Les betteraves

Les betteraves peuvent être marinées selon votre recette préférée ou congelées après la cuisson. Tolérantes au froid, on peut étirer la saison au potager et retarder cette activité en octobre. Il faut bien faire cuire les betteraves avant de les mariner, car elles sont longues à cuire.

Recette de la grand-mère de Mélanie :

- 5 lbs de betteraves
- 2 tasses de vinaigre blanc
- 1/2 tasse d'eau
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- 1 c. à thé de sel

Les tomates

Les tomates se conservent en sauce, coupées en dés ou entières.

Pour les congeler entières, Mélanie retire uniquement le dessus et les pépins. Ensuite, elle les coupe en conservant la peau puis les dépose dans un sac pour le congélateur. À la cuisson, la peau se dégagera et vous pourrez la retirer facilement, car elle flotte sur le dessus des jus de cuisson.

Pour les faire en sauce, la technique manuelle est de faire un x sous la tomate, de les plonger dans l'eau bouillante quelques minutes pour ensuite les déposer dans l'eau glacée. Retirez manuellement la pelure et les pépins. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

À la machine (épépineuse). Cette machine facilite grandement le travail. Elle retire la pelure et les pépins. Vous n'avez donc pas à faire bouillir vos tomates pour en retirer la pelure, vous passez directement à l'étape de la cuisson!