



## **Conserves et bocaux - Du jardin au placard**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Conserves et bocaux - Du jardin au placard

*Dick Strawbridge, James Strawbridge*

**Conserves et bocaux - Du jardin au placard** Dick Strawbridge, James Strawbridge

 [Télécharger Conserves et bocaux - Du jardin au placard ...pdf](#)

 [Lire en ligne Conserves et bocaux - Du jardin au placard ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **Conserves et bocaux - Du jardin au placard Dick Strawbridge, James Strawbridge**

176 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

Quoi de plus réjouissant qu'une étagère ou un placard regorgeant de produits faits maison ? Si tout le monde n'a pas la possibilité de cultiver fruits et légumes ou d'élever des animaux, il est aisé de tirer profit des produits de saison afin de pouvoir les consommer tout au long de l'année. Hier encore, tout le monde savait conserver les aliments. Nous avons la chance de vivre à une époque où nous ne consacrons plus nos journées à nous procurer de la nourriture, ayant transféré à d'autres la responsabilité de cultiver, d'élever, de récolter, de conserver, voire de cuisiner ce que nous mangeons. Ne sous-estimons pas ce confort, source de temps libre - au «bon vieux temps», la vie était particulièrement difficile...

Pourtant, nous sommes de plus en plus nombreux à souhaiter savoir ce qu'il y a dans nos assiettes et dans nos verres : la suspicion qu'éveillent les additifs nous incite à avoir envie de cuisiner nos propres produits. La préparation d'excellentes créations maison, faisant le bonheur de notre entourage, est aussi une source de plaisir. Nous sommes habitués aux produits industriels au goût, à la texture et à l'aspect invariables, ce qui leur ôte toute particularité. Avec des conserves maison, il est impossible d'obtenir rigoureusement le même résultat à chaque fois. Célébrez ces variations ! Vous constaterez peut-être que lorsque les réserves de votre chutney fétiche déclineront, le dernier pot sera réservé aux grandes occasions, puis dégusté avec parcimonie et délectation par vos proches. Et quand le dernier pot sera résolument vide, vous découvrirez un autre chutney... tout aussi délicieux.

Une fois constitué un assortiment de conserves maison, vous comprendrez combien il est aisé d'enchanter le plus simple des repas ou des en-cas. Un gâteau maison garni de «votre» confiture ou un repas improvisé composé de pain frais avec du fromage ou du pâté, agrémenté de pickles ou d'un chutney, deviendra un véritable régal grâce aux efforts déployés en amont, parfois plusieurs mois plus tôt. Vous débutez dans l'art de la conservation ? Le plus difficile est de choisir par où commencer et quelles méthodes apprendre. Bien évidemment, tout dépend de vos préférences. Et si vous prenez goût à l'art de la conservation, vous aurez vite envie de tester plein de produits différents !

### LES BONS PRODUITS

Il va de soi que plus les ingrédients sont frais et de qualité, meilleures seront les conserves. Rassurez-vous : cela n'implique pas de dépenses importantes. S'il est vrai que l'offre des supermarchés est vaste, vous constaterez que les produits locaux et de saison sont indéniablement meilleurs. Conserver des aliments demande du travail. Alors, à quoi bon déployer autant d'efforts si l'on n'utilise pas la meilleure qualité qui soit ? Car le produit final sera à l'image des ingrédients. Certes, les saveurs sont exacerbées et altérées par l'ajout de sucre, de sel, de vinaigre et d'épices, et le séchage les concentre. Cependant, il serait dommage, en ouvrant une conserve, de regretter les choix faits six mois plus tôt... Présentation de l'éditeur

De nombreuses pages de conseils et de pas à pas pour réaliser vos propres conserves avec les produits du jardin :- Comment sécher les aliments, stériliser les bocaux et les remplir dans des bonnes conditions, confire des fruits, aromatiser des huiles ou agréments un plat avec un ketchup ou un chutney... Des recettes pour utiliser au mieux tous les produits mis en bocaux ou en conserves :- glaçage balsamique aux figues, mozzarella et pleurotes à la gelée de romarin, gâteau à la crème citronnée... De nombreuses photographies pour animer l'ouvrage et donner des infos pratiques sur les gestes à connaître. Biographie de l'auteur  
Dick et James Strawbridge ont fait du fait maison un art de vivre qu'ils proposent de partager à travers ces ouvrages, en transmettant leurs connaissances acquises au fil des années et de l'expérience.

Download and Read Online Conserves et bocaux - Du jardin au placard Dick Strawbridge, James Strawbridge #BF5413MSG EK

Lire Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge pour ebook en ligne  
Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge à lire en ligne.  
Online Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge ebook Téléchargement PDF  
Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge Doc  
Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge Mobipocket  
Conserves et bocaux - Du jardin au placard par Dick Strawbridge, James Strawbridge EPub

**BF5413MSGKBF5413MSGKBF5413MSGK**