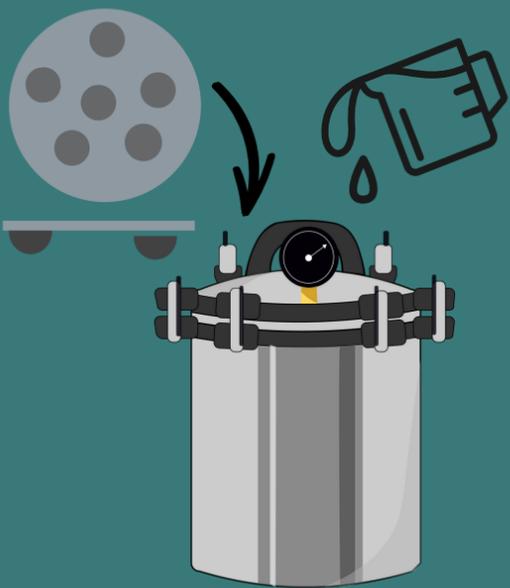


# Manuel d'utilisation d'un autoclave



## 01. Préparer vos recettes

- Vos recettes doivent être assez liquides
- Pas de morceaux de plus d'1 cm
- Sous-assaisonner (! diminuer le poivre)
- Augmenter la quantité d'ail
- Réhydrater les herbes sèches
- Pas de fruit à coques (noix, cacahuète, ...)
- Vérifier qu'il n'y ait pas de bulles d'air coincées

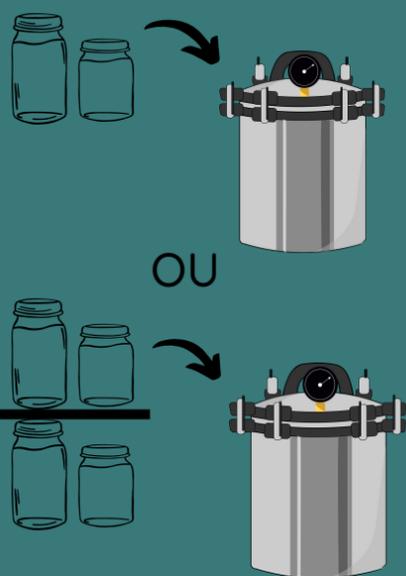
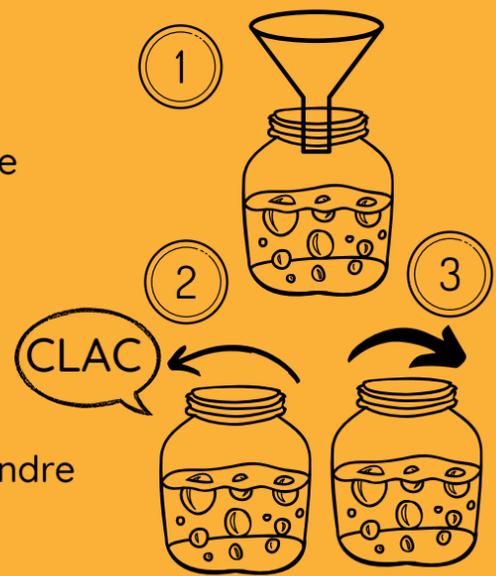


## 02. Faire bouillir l'eau dans l'autoclave

- Mettre la plaque à trous dans l'autoclave vide, avec les pieds vers le bas
- Verser de l'eau jusqu'au 1er trait gradué (+/- 2L)
- Poser le couvercle sur l'autoclave et porter à ébullition

## 03. Remplir et fermer les bocaux

- Verser votre préparation dans un bocal à l'aide d'un entonnoir
- Laisser 1 cm entre la préparation et le bord du bocal
- Le bord doit être propre : le nettoyer avec un essuie-tout
- Fermeture : tourner vers la droite jusqu'à entendre "clac" et puis serrer vers la gauche sans forcer



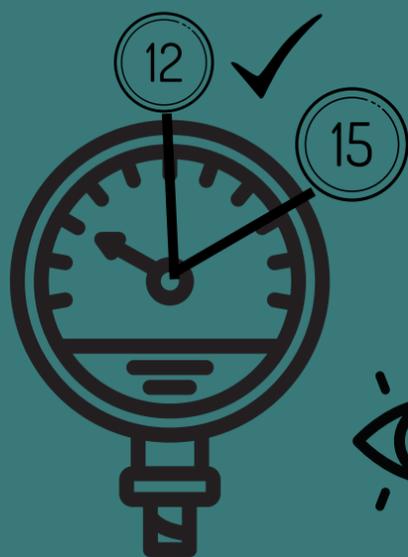
## 04. Mettre les bocaux dans l'autoclave

- 1 couche de 8 bocaux
- OU 2 couches de bocaux (max. 16) séparés par une plaque à trous avec les pieds vers le bas
- ! Si 2 couches : les bocaux doivent être répartis équitablement (6/5 - 4/4)

## 05. Fermer l'autoclave

- Poser le couvercle sur l'autoclave et mettre la flèche du couvercle sur la flèche de la marmite
- Quand le couvercle et l'autoclave s'emboîtent, tourner le couvercle vers la droite pour serrer
- Mettre le bouchon sur son embout
- Le petit clapet se lève





## 06. Arriver à la bonne pression

- Arriver ensuite à 12 PSI et rester entre 12 et 15 PSI
- À partir de 12 PSI : chronométrer la cuisson
- Si en-dessous de 12 : augmenter la chaleur
- Si ça descend en-dessous de 11 PSI, recommencer à chronométrer
- Si au-dessus de 15 : diminuer la chaleur
- Surveiller constamment

## 07. Quand la cuisson est terminée

- Retirer l'autoclave du feu
- Attendre que la pression redescende à 0 et que le clapet de sécurité retombe
- Retirer le bouchon
- Ouvrir le couvercle avec un essuie vers l'extérieur
- Sortir les bocaux avec une pince au niveau du bocal et non du couvercle
- ! Ne pas refroidir les bocaux dans l'eau froide (risque de choc thermique)



## 08. Nommer et dater le pot

- Écrire le nom de la préparation et la date de stérilisation sur le bocal
- Conserver à l'abri du soleil
- Déguster après minimum 2 semaines et maximum 2 ans



REJOIGNEZ LE MOUVEMENT !

[www.cuisinesdequartier.be](http://www.cuisinesdequartier.be)

[info@cuisinesdequartier.be](mailto:info@cuisinesdequartier.be)

0471 52 09 03

Avec le soutien de:

