

Faites votre choix entre les bocaux à vis ou rondelles en caoutchouc, entre 200 et 500 grammes de contenance suivant votre foyer.

Pour ma part, je préconise celui avec le caoutchouc pour :

- Son look plus rustique.
- La possibilité de le refermer après chaque repas.
- il garde un aspect neuf malgré les années et les nombreuses utilisations.



Paté cru au foie de canard .



Paté cru au piment d'espelette.

Si vous ne disposez pas d'un autocuiseur suffisamment grand, faites stériliser dans un grand faitout, en prenant soin de mettre une plaque assez lourde pour éviter que les bocaux ne remontent pendant la stérilisation (2 heures 30), et rajouter de l'eau pour combler l'évaporation.

Avant de les ranger à l'abri de la lumière, pensez à étiqueter vos bocaux en mentionnant l'année de fabrication.

Partager tout au long de l'année, vos conserves en famille ou entre amis.

Lien utile: <http://www.avosconserves.com/bocaux.htm>