

FRUITS

Poires au vinaigre et aux épices

La douceur de la poire, l'acidité franche du vinaigre et le parfum chaleureux de la cannelle. Servez cette conserve avec du fromage, du potiron rôti ou du pâté : quelques morceaux suffisent pour transformer une assiette.

Auteur de la recette : National Center for Home Food Preservation · University of Georgia



Ingrédient de la recette : poires fraîches.

DURÉE

Environ 2 heures de préparation et de traitement
+ 12-24 heures de refroidissement

QUANTITÉ

Environ 7-8 bocaux de 473 ml (format US pint)

Méthode: Marinade au vinaigre à 5% d'acidité + mise en conserve au bain d'eau bouillante

Saison: Fin de l'été et automne

Conservation: Conservez les bocaux fermés et correctement traités dans un endroit frais, sombre et sec, idéalement à 10-21°C. Pour une qualité optimale, consommez-les dans l'année. Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum et utilisez un couvercle propre pour prélever le contenu. La recette source ne précise pas de durée de conservation après ouverture. Si vous constatez l'absence de vide dans les 24 heures suivant un traitement correctement effectué, réfrigérez le bocal et consommez son contenu dans la semaine. Ne goûtez pas le contenu d'un bocal ayant perdu son vide ou présentant des moisissures, une fuite, un couvercle bombé ou tout autre signe d'altération.

Ingrédients

- Environ 3,63 kg de poires (8 lb), de variété Seckel ou d'une autre variété adaptée aux conserves au vinaigre, fermes et sans excès de maturité
- Environ 1,893 l de sucre blanc en volume (8 US cups, mesurées avec une tasse de 236,6 ml)
- Environ 946 ml de vinaigre blanc distillé à 5% d'acidité (4 US cups)
- Environ 473 ml d'eau (2 US cups)
- 8 morceaux d'écorce de cannelle de 5,1 cm environ chacun (2 pouces)
- Environ 29,6 ml de clous de girofle entiers (2 US tablespoons)
- Environ 29,6 ml de baies de piment de la Jamaïque entières (2 US tablespoons)
- Pour limiter le brunissement : ½ cuillère à café d'acide ascorbique de qualité alimentaire dans 1,893 l d'eau froide ; jetez cette solution avant la cuisson.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Poires au vinaigre et aux épices / suite

Matériel

- Prévoyez 8 bocaux Mason pour conserves maison de 473 ml (1 US pint), avec un couvercle métallique en deux parties, une grande marmite munie d'un couvercle et d'une grille, une pince à bocaux, des mesures graduées et un sachet à épices propre. Lavez les bocaux et gardez-les chauds ; préparez les couvercles selon les instructions du fabricant. Préchauffez l'eau du bain à environ 82°C.

Préparation

1. Préparez le bain d'eau

Chauffez l'eau du stérilisateur ou de la grande marmite munie d'un couvercle et d'une grille à environ 82°C. Utilisez des bocaux Mason de la capacité indiquée et des couvercles métalliques en deux parties. Lavez les bocaux et gardez-les chauds. Préparez les couvercles selon les instructions du fabricant. Si la recette prévoit un trempage pendant la nuit, préparez le bain et les bocaux seulement le jour du remplissage.

2. Préparez le sirop

Mélangez le sucre, le vinaigre, l'eau et la cannelle. Enfermez les clous de girofle et les baies de piment de la Jamaïque dans un sachet et placez-le dans la marmite. Portez à ébullition, puis laissez frémir à couvert pendant environ 30 minutes.

3. Préparez les poires

Lavez et pelez les fruits, puis retirez tous les restes de la fleur. Vous pouvez conserver les queues. Coupez les grosses poires en deux ou en quatre. Plongez les fruits pelés dans la solution d'acide ascorbique ; égouttez-les juste avant la cuisson.

4. Faites cuire les fruits

Ajoutez les poires égouttées au sirop chaud. Lorsque l'ébullition reprend, baissez le feu et laissez frémir pendant encore 20-25 minutes.

5. Remplissez les bocaux

Répartissez les fruits chauds dans les bocaux chauds. Ajoutez un morceau de cannelle dans chaque bocal. Retirez le sachet à épices. Versez le sirop bouillant pour couvrir les fruits en laissant environ 1,3 cm d'espace libre sous le bord (½ pouce). Éliminez les bulles d'air et vérifiez à nouveau le niveau du sirop. Essuyez les bords et fermez selon les instructions du fabricant.

6. Traitez à l'eau bouillante

Placez les bocaux debout sur la grille dans le bain préchauffé. L'eau doit dépasser les couvercles d'au moins 2,5 cm, ou d'au moins 5 cm pour un traitement de plus de 30 minutes. Couvrez et portez à franche ébullition. Commencez alors à compter : 20 minutes jusqu'à 304,8 m d'altitude ; 25 minutes au-delà de 304,8 m et jusqu'à 914,4 m ; 30 minutes au-delà de 914,4 m et jusqu'à 1828,8 m ; 35 minutes au-delà de 1828,8 m. Maintenez une franche ébullition. Si elle s'interrompt, recommencez le décompte de la durée complète dès que l'eau bout à nouveau.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Poires au vinaigre et aux épices / suite

7. Laissez refroidir et vérifiez

Éteignez le feu, retirez le couvercle de la marmite et attendez 5 minutes. Sortez les bocaux en les maintenant à la verticale. Laissez-les refroidir sans les déplacer pendant 12-24 heures, sans appuyer sur les couvercles ni resserrer les bagues. Vérifiez les fermetures, retirez les bagues, lavez et séchez les bocaux, puis inscrivez la date.

Conseils

Il s'agit d'une préparation au vinaigre, pas d'une fermentation. Ne remplacez pas le vinaigre à 5% d'acidité par du vinaigre maison, du kombucha ou un vinaigre d'acidité inconnue. Respectez les proportions, la capacité des bocaux, l'espace libre et la durée complète du traitement.

Une US cup correspond à 236,6 ml, une US pint à 473,2 ml et une half-pint à 236,6 ml. Les équivalences en grammes des ingrédients mesurés en volume sont approximatives ; la mesure de référence reste le volume. N'appliquez pas ces durées à des bocaux plus grands.

Les durées indiquées pour la mise en conserve domestique ne valident pas une production commerciale. Tout changement d'échelle, de conditionnement ou de matières premières nécessite une évaluation du procédé et de la durée de conservation du produit concerné.

Choisissez des poires fermes, sans excès de maturité. La solution d'acide ascorbique limite le brunissement ; elle doit être jetée avant la cuisson.

Allergènes : vérifiez la présence de SULFITES sur l'étiquette du vinaigre ainsi que les fiches des épices. Le fromage et le pain servis en accompagnement apportent leurs propres allergènes.

Pour servir

Servez quelques morceaux égouttés avec un fromage affiné, du potiron rôti ou du pâté. Vous pouvez aussi couper la poire en petits dés pour garnir un sandwich. Ce sont des suggestions de service de Fermentarnia : ajoutez les accompagnements dans l'assiette, pas dans le bocal avant la mise en conserve.

À propos du produit

Une cousine de la rose, un fruit d'automne

Le poirier commun, *Pyrus communis*, appartient à la famille des Rosacées, comme les roses. Selon Kew, son aire naturelle s'étend de l'Europe au nord de l'Irak. Pour les conserves au vinaigre, choisissez des fruits fermes, légèrement avant leur pleine maturité : d'après OSU, ils gardent mieux leur forme à la cuisson. Une poire trop mûre se transforme plus facilement en compote qu'en un beau morceau à mettre en bocal.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Poires au vinaigre et aux épices / suite

Histoire dans l'assiette

Une poire dans un ancien journal

Le numéro du « Medford Mail Tribune » du 4 décembre 1952 décrit des poires aux épices et au vinaigre préparées à la maison comme un accompagnement donnant aux repas un air de fête. La recette utilisait des fruits fermes de la variété Bosc. Cette mention aide à comprendre le rôle de cette conserve : le fruit pouvait relever un repas, et pas seulement servir de dessert. Elle atteste la présence de cette préparation dans la cuisine de l'époque, pas la date de son invention. Cet ancien texte ne sert pas de référence aux instructions actuelles de mise en conserve.

À la loupe

Ce que dit la science

Le NCHFP recommande des proportions éprouvées et une acidification uniforme de l'ensemble du produit. Le goût acide de la marinade ne suffit pas à confirmer la sécurité du contenu du bocal. C'est pourquoi le vinaigre d'acidité connue et le traitement thermique précis font partie intégrante de la recette. Pour les petits producteurs et la restauration : il s'agit d'une procédure de mise en conserve domestique. Tout changement d'échelle, de matière première, de conditionnement ou de mode de chauffage nécessite une évaluation du procédé et de la durée de conservation du produit concerné ; ces instructions ne constituent pas une validation de production commerciale. Ne remplacez pas non plus le vinaigre à 5% indiqué par du vinaigre maison, du kombucha ou du vinaigre de vin à une autre concentration.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com

