



Recette de salsa facile à faire et si délicieuse

[CONSERVES](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12 POTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS : 24H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 conserves (796 ml) de tomates italiennes, égouttées*
- 1 poivron vert, jaune ou rouge, haché finement
- 2 gros oignons, hachés finement
- 1 piment jalapeno, épépiné et haché finement (ou plus si vous aimez votre salsa piquante)
- 8 gousses d'ail, hachées finement
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 1 c. thé de cumin
- 1 c. thé d'origan séché
- 3 c. table de sucre
- 2 conserves (156 ml) de pâtes de tomates
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût

Autres :

- 12 pots Mason de 250 ml

*conserver le jus pour d'autres recettes. Se congèle très bien.

Note : Vous pouvez ajouter de la coriandre fraîche dans la recette. Personnellement, je l'ajoute à mes plats au fur et à mesure car la coriandre n'est pas aimée de tous.

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une grosse casserole en acier inoxydable. Évitez les casseroles en aluminium.
2. Faire chauffer à feu vif jusqu'à ébullition.
3. Réduire la température à feu moyen et laisser mijoter 45 à 60 minutes.
4. Brasser de temps à autre en prenant soin de défaire les tomates en petits morceaux.
Personnellement, je les écrase avec un pilon car j'aime ma sauce sans gros morceaux de tomates.
5. Vers la fin de la cuisson de la salsa, ajuster l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au besoin.
6. Dans une autre casserole, faire bouillir de l'eau. Ajouter les pots et les couvercles afin de les stériliser. Laisser dans l'eau bouillante à feu moyen vif au moins 10 minutes.
7. Sortir les pots à l'aide d'une pince propre et les déposer sur un linge propre.
8. Remplir les pots à l'aide d'un entonnoir en laissant 1/2 pouce de libre.
9. À l'aide d'un ustensile en plastique (pas en métal), retirer un peu d'air en faisant des mouvements de haut en bas dans la salsa. Ajouter un peu de salsa au besoin.
10. Déposer le couvercle sur chaque pot et serrer la bague. Ne pas trop serrer. Arrêter lorsque vous sentirez de la résistance du bout des doigts.
11. Plonger ensuite les pots dans de l'eau bouillante en les gardant debout (déposer une grille au fond de la casserole ou un linge propre pour éviter que les pots cognent sur le fond de la casserole). Assurez-vous d'avoir un minimum d'un pouce d'eau au-dessus des pots.
12. Porter à ébullition. Compter 15 minutes* à partir du moment où il y a de gros bouillons.
13. Sortir les pots à l'aide d'une pince et les déposer délicatement sur un linge propre en les maintenant droit.
14. Laisser reposer pendant 24 heures sur le comptoir sans y toucher.
15. Les seaux de sécurité devraient avoir "poppés" Si le seau (au centre du couvercle) est resté intacte et n'est pas concave, ne pas les consommer. La salsa se conserve au moins 12 mois. N'oubliez pas d'inscrire la date sur le pot pour une référence sécuritaire de consommation du produit.

*Ajuster selon votre localisation. Consultez le site de [Bernadin](#) pour en savoir plus. Je suis située dans le Sud du Québec au Canada pour référence.