

# Recette du Porc au Curry pour conserve

AOUT 3, 2026



## **Porc au Curry** **Faire des conserves**

**Maxairgun**

Temps de préparation

1 heure 20

Traitement thermique (stérilisation)

2 heures à 100 °C

Conservation

Environ 6 mois, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et au frais (idéalement inférieur à 6 °C).

Important : utilisez uniquement des bocaux en parfait état, des joints ou opercules neufs, et respectez scrupuleusement les temps de stérilisation.

---

## Ingrédients

500 g de filet de porc  
500 g de palette de porc  
20 g de curry  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
2 cuillères à soupe de farine  
30 g de raisins secs  
1/2 cuillère à café de harissa  
1 tomate coupée en petits morceaux  
1 pomme  
Sel  
Poivre  
Huile d'olive

---

## Préparation

1.

Dans un faitout, faites revenir les oignons finement émincés dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez ensuite les morceaux de porc, découpés en cubes de 3 à 4 cm, puis faites-les dorer pendant environ 5 minutes.

---

2.

Saupoudrez la viande de farine et mélangez soigneusement.

Ajoutez ensuite de l'eau afin de recouvrir la préparation, puis incorporez :

le curry,  
les gousses d'ail,  
le bouquet garni,  
la tomate,  
la pomme,  
la harissa,  
les raisins secs.

Salez, poivrez, mélangez, puis laissez mijoter environ 50 minutes.

---

3.

Retirez le bouquet garni.

Remplissez les bocaux avec les morceaux de viande en répartissant également les légumes, puis complétez avec la sauce jusqu'à environ 2 cm du rebord.

« Cet espace permet au vide de se créer correctement pendant la stérilisation. Si le bocal est trop rempli, l'étanchéité peut être compromise. »

---

4.

Fermez immédiatement les bocaux.

Procédez sans attendre au traitement thermique pendant 2 heures à 100 °C.

---

Les 3 conseils de Max

✓ Travaillez toujours avec des bocaux impeccablement propres.

✓ Ne prenez jamais de raccourci sur le temps de stérilisation.

✓ En cas de doute sur une conserve... ne la consommez pas.



(Photo : Bocal à vis et opercule / bocal à joint caoutchouc)

Notre méthode

Personnellement, nous réalisons cette recette dans une mijoteuse.

La cuisson est plus régulière, demande moins de surveillance et offre un excellent résultat.

---

Remplissage des bocaux

Le remplissage est une étape importante.

Prenez le temps de travailler proprement.

Les bords des bocaux, le col et le pas de vis doivent rester parfaitement propres afin de garantir une bonne étanchéité.

---

Répartissez équitablement les morceaux de viande et les légumes afin que chaque bocal contienne une quantité homogène de préparation.

Nous privilégions les petits et moyens bocaux, plus pratiques au quotidien :

une portion pour une personne ;  
une portion pour deux personnes.

Cela évite également de devoir conserver un bocal ouvert.

---

### Fermeture des bocaux

La fermeture doit être réalisée avec soin.

Essayez soigneusement le rebord du bocal.

Positionnez correctement le joint ou l'opercule, bien à plat.

Vissez ensuite le couvercle sans forcer.

Le serrage excessif n'améliore pas l'étanchéité.

---

### Préparation du stérilisateur

Disposez les bocaux sur le panier ou le support destiné au stérilisateur.

Vérifiez que les griffes ou le système de maintien sont correctement verrouillés.

Répartissez les bocaux de manière équilibrée afin que le poids soit bien réparti.

Une fois en place, les bocaux devront être entièrement recouverts d'eau.

---

### Mise en stérilisation

Placez délicatement le panier dans le stérilisateur préalablement mis en chauffe.

Avec un stérilisateur classique comme celui présenté dans cette vidéo, il faut généralement compter près d'une heure avant que l'eau atteigne les 100 °C.

Attention aux risques de brûlure.

Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisine pour manipuler le panier.

---

Fin de la stérilisation

Après 2 heures à 100 °C, la stérilisation est terminée.

Laissez redescendre légèrement la température avant toute manipulation.

---

Ouverture du stérilisateur

Soyez très prudent.

Une importante quantité de vapeur s'est accumulée sous le couvercle.

Ouvrez-le lentement en orientant la vapeur à l'opposé de vous afin d'éviter toute brûlure.

---

Sortie des bocal

Retirez les bocal à l'aide :

d'une pince spéciale à bocal,  
ou d'une manique adaptée.



(Photo : Pince à bocaux)

Déposez-les sur un vieux torchon.

Celui-ci absorbera l'eau résiduelle et protégera votre plan de travail de la chaleur.

Évitez de poser directement les bocaux brûlants sur une surface froide afin de limiter les risques de choc thermique.

---

### Vérification de la stérilisation

Une fois les bocaux refroidis, dévissez les couvercles sans forcer.

Les opercules doivent rester parfaitement en place.

Si un opercule se soulève ou bouge, cela signifie que le vide ne s'est pas correctement formé.

Dans ce cas, la stérilisation est considérée comme un échec. Le contenu devra être consommé rapidement après conservation au réfrigérateur, ou être retraité avec un opercule neuf.

---

## Stockage

Essuyez les opercules puis laissez-les sécher complètement.

Il n'est pas obligatoire de revisser les couvercles.

Nous préférons toutefois les remettre en place afin de protéger les opercules de la poussière et des salissures.

Si vous choisissez de remettre les couvercles, vissez-les simplement sans les serrer fortement.

Ils jouent uniquement un rôle de protection ; c'est le vide créé sous l'opercule qui assure la véritable conservation.

---

## Conseils pour une conservation optimale

Stockez les bocaux dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Étiquetez chaque bocal avec la date de fabrication.

Vérifiez régulièrement l'état des opercules avant consommation.

En cas de doute (opercule bombé, fuite, odeur anormale ou aspect suspect), ne consommez pas le contenu.



(Photo : Bocaux de Bœuf Bourguignon)

« Une réserve alimentaire ne se construit pas dans l'urgence. Elle se prépare tranquillement, un bocal après l'autre. »

---

### Les erreurs les plus fréquentes

- Utiliser un opercule ou un joint déjà utilisé.
- Remplir les bocaux au-delà du niveau recommandé.
- Salir le rebord du bocal avant la fermeture.
- Serrer excessivement les couvercles.
- Oublier de retirer le bouquet garni.
- Ne pas respecter le temps de stérilisation.
- Sortir les bocaux trop brutalement (risque de choc thermique).
- Stocker les conserves dans un endroit chaud ou exposé à la lumière.
- Consommer un bocal dont l'opercule est bombé ou qui présente une odeur anormale.

Une conserve réussie est avant tout une question de rigueur.  
En prenant le temps de travailler proprement, avec du matériel en bon

état et en respectant les temps de cuisson et de stérilisation, vous pourrez constituer un stock de repas savoureux, économiques et prêts à l'emploi pendant plusieurs mois.