

index des produits à conserver

abats : congélation p 73
abricots : au sirop p 16, marmelade p 50, congélation p 66
achards ou pickles : p 44
airelles : au naturel p 18, congélation p 66
ananas : au sirop p 13, au naturel p 17, marmelade p 50, congélation p 66
anchois : filets à l'huile p 36, congélation p 69
anguilles : au naturel p 37, congélation p 70
artichauts : fonds au naturel p 21, congélation des fonds p 66
asperges : au naturel p 21, congélation p 66
aubergines : à l'huile p 42, congélation p 66
bananes : confiture p 54, congélation p 66
bettes : côtes au naturel p 29, congélation des côtes p 66
brocolis : au naturel p 32, congélation p 66
brugnons : au sirop p 13, marmelade p 56, congélation p 66
calmars : à la tomate p 37, congélation p 69
carottes : au naturel p 29, confiture p 50, congélation p 66
cassis : gelée p 50, liqueur p 65, congélation p 66
céleris : cœurs au naturel p 34, congélation p 66
cèpes : sautes p 34, congélation p 66
cerises : au naturel p 13, au sirop p 16, au vinaigre p 45, confiture p 60, marmelade p 60, à l'eau-de-vie p 65, congélation p 66
champignons : au naturel p 32, congélation des champignons sauvages p 66
charcuteries : congélation p 73
choux de bruxelles : au naturel p 25, congélation p 66
choux-fleurs : au naturel p 25, congélation p 66
choux rouges : braises p 33, congélation p 66
citrons : gelée p 56, liqueur p 62, congélation p 66
coings : au naturel p 16, au sirop p 13, gelée p 54, marmelade p 54, congélation p 66
concombres : en saumure p 44
coquillages : congélation p 68
cornichons : méthode à chaud p 44, méthode à froid p 45

crèmes : congélation p 78
crustacés : congélation p 68-69
endives : au naturel p 33
épinards : au naturel p 22, congélation p 66
fenouil : bulbes au naturel p 29, congélation p 66
figues : au naturel p 17, au sirop p 16, confiture p 58, marmelade p 58, congélation p 66
fraises : au naturel p 17, marmelade p 60, congélation p 66
framboises : au naturel p 17, gelée p 58, marmelade p 58, crème p 64
fruits de mer : fricassée au naturel p 38, congélation p 68
gâteaux : congélation p 68
gibier : congélation p 74-76-77
groseilles : au naturel p 20, à maquereau au naturel p 20, à maquereau au sirop p 18, gelée p 56, congélation p 66
harengs : au naturel p 40
haricots : à écosser au naturel p 28, verts au naturel p 22, congélation p 66
kumquats : à l'eau-de-vie de vin p 62, congélation p 66
lamproles : aux poireaux p 41, congélation p 69
légumes : congélation p 66
lentilles : au lard p 26
lièvres : congélation p 76
maïs : en grains au naturel p 32, congélation p 66
mandarines : confiture en quartiers p 56, congélation p 66
maquereaux : au vin blanc p 40, congélation p 69
marrons : au naturel p 24, au sirop p 20, confiture p 52
melons : marmelade p 52, à l'eau-de-vie p 64, congélation p 66
menthe : liqueur p 65, congélation p 66
mirabelles : marmelade p 57, congélation p 66
moules : au naturel p 40, congélation pour plats cuisinés ou farcis p 68
mûres : gelée p 60, congélation p 66
myrtilles : au naturel p 18, congélation p 66
nectarines : marmelade p 56, congélation p 66
oignons : au vinaigre p 45
oranges : en tranches au sirop p 18, confiture en tranches p 49, marmelade p 49, à l'eau-de-vie p 61, liqueur

d'écorce p 62, congélation p 66
oseille : au naturel p 28, congélation p 66
pain : congélation p 78
pamplemousses : gelée avec pommes p 52, congélation p 66
pâtes : congélation p 77
pâtisseries : congélation p 77-78
pêches : au naturel p 14, au sirop p 18, marmelade p 49, à l'eau-de-vie p 61, congélation p 66
petits pois : au naturel p 34, étuvés à la française p 22, congélation p 66
plats cuisinés : congélation p 77
poireaux : blancs au naturel p 33, congélation p 66
poires : au naturel p 14, au sirop p 14, confiture p 48, marmelade p 48, à l'eau-de-vie p 64, congélation p 66
poissons : soupe p 38, congélation p 69-70-71-72
poivrons : à l'huile p 42, congélation p 66
pommes : gelée p 48, gelée avec pamplemousses p 52, congélation p 66
potiron : marmelade p 53, congélation p 66
pruneaux : à l'eau-de-vie p 64
prunes : au naturel p 20, au sirop p 14, au vinaigre p 42, confiture p 57, marmelade p 57, à l'eau-de-vie p 61, congélation p 66
raisins : au vinaigre p 42, marmelade p 49, à l'eau-de-vie p 61
ratatouille : p 26, congélation p 77
rhubarbe : marmelade p 53
roses : confiture p 57
salades vertes : au naturel p 28, congélation p 66
sardines : à l'huile p 36, congélation p 70
saumon : au naturel p 41, congélation p 70
scorsonères : au naturel p 24, congélation p 66
sorbets : congélation p 78
tartes : congélation p 78
thon : à l'huile p 36, congélation p 70
tomates : coulis p 30, pelées au naturel p 30, sauce à la provençale p 30, vertes au vinaigre p 45, confiture p 53, marmelade p 53, congélation p 66
venaison : congélation p 76-77
viandes : congélation p 72-73
volailles : congélation p 73-74