



## Faire ses bocaux

### Description

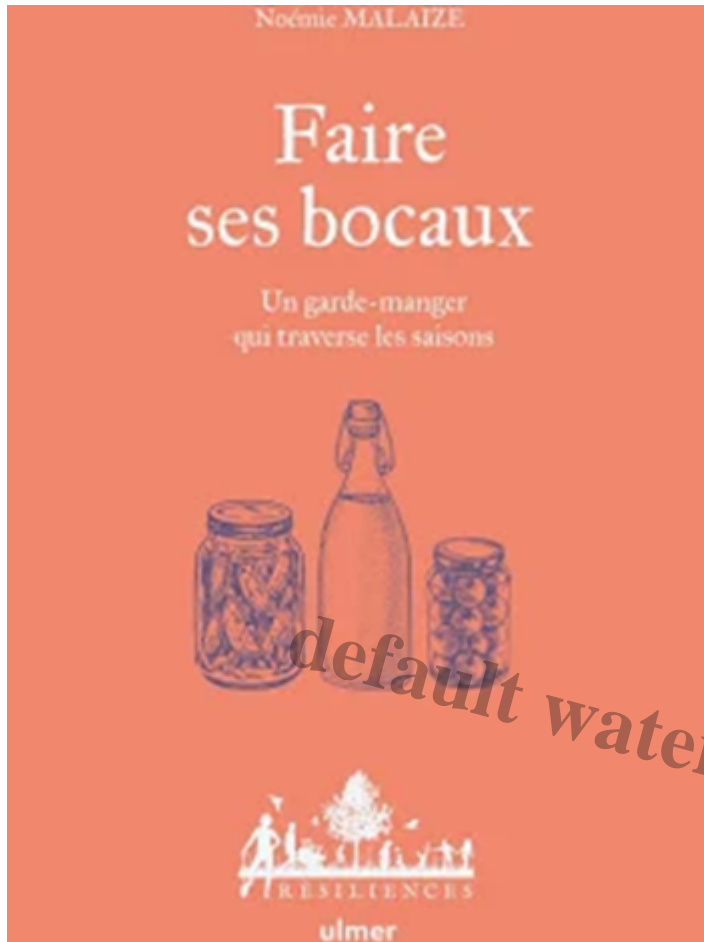
â€“ Un garde-manger qui traverse les saisons

Noémie MALAIZE

Avril 2026 16,90 â,-

Ãditions : Eugen Ulmer ISBN : 2379224625

default watermark



default watermark

**Un guide pour prolonger le goût des saisons et transformer l'abondance du jardin et des chemins en délicieux bocaux. Découvrir les 8 méthodes de conservation traditionnelles (compotes, confitures, kosos, Pickles, vinaigres aromatiques, pickles, lactofermentations, sauces) et 70 recettes de bocaux et de plats. Les gestes simples du garde-manger dans la collection « Résiliences » .**

Confitures, compotes, pickles, vinaigres infusés, kosos, lactofermentations! Chaque bocal raconte l'abondance et prolonge les couleurs et les saveurs des saisons. Noémie Malaize nous guide pour transformer les récoltes du potager et les cueillettes sauvages en conserves délicieuses. En s'appuyant sur **huit méthodes ancestrales**, elle explique les principes de la conservation et propose **70 recettes de bocaux** pour une cuisine créative, engagée et gourmande : koso fenouil, pomme et fleurs de sureau, chapelure pimentée à l'ail des ours, vinaigre infusé aux noyaux de cerises et feuilles de merisier, marmelade de clémentine à l'amande, kimchi de feuilles de tilleul. Un garde-manger nourri par les paysages.

**Koso**, boisson fermentée traditionnelle du Japon, est préparée à partir de fruits ou de légumes et de sucre qui fermentent lentement pour donner un sirop cru et riche en enzymes.

**Kimchi** : sorte de choucroute traditionnelle coréenne légèrement épicée, composée de légumes lacto-fermentés. Comme légumes de base, il contient habituellement du chou nappa, du radis daikon et des carottes. Pour le goût, on y ajoute de l'ail, du gingembre et du piment coréen (gochugaru). Ce mélange est ensuite **lacto-fermenté** afin qu'il développe une

agrable acidité et qu'il se conserve plus longtemps.

### Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

### Tags

1. bocaux
2. compotes
3. confitures
4. conservation
5. Kimchi
6. Koso
7. lactofermentation

### date création

1 juin 2026

### Auteur

cblancke

*default watermark*