legi25

Le Parfait®

HKoenig

présente / *present*

Les recettes parfaites signées Le Parfait®

The perfect recipes signed Le Parfait®

HK

HKoenig Le Parfait®

HKoenig a le plaisir de vous annoncer une collaboration inédite avec la marque française Le Parfait® !

HKoenig is pleased to present you a new partnership with the French brand Le Parfait®!

Célèbre pour la robustesse de ses bocaux en verre, la marque iconique Le Parfait® a su traverser les générations pour faire partie de notre quotidien depuis presque 100 ans.

Depuis 1960, HKoenig ne cesse de d'innover sur le petit électroménager, assurant qualité, fiabilité et design. Sa gamme de produits « Fait maison » est venue compléter ses essentiels de l'électroménager.

Cette collaboration consacre une vision commune du bien manger : « manger bon, manger maison ». Avec le stérilisateur HKoenig et les bocaux Le Parfait®; à vous les bons plats faits maison et de saison !

Nous vous accompagnons dans la réalisation de toutes vos recettes, à travers une sélection des incontournables Le Parfait®.

Known for glass jars' resistance, the iconic brand Le Parfait® went through generations and is now part of our everyday life for almost 100 years.

Since 1960, HKoenig hasn't stopped to renew small electrical appliances, ensuring quality, fiability and design. Its « Homemade » product range fulfils its appliances' essentials portfolio.

This partnership shares a common vision for healthy and homemade food. With the sterilizer HKoenig, and glass jars Le Parfait®, it's all yours homemade and seasonal food!

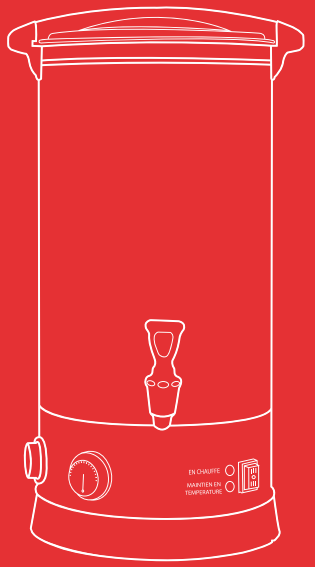
We are supporting you in all your receips realisations, through a selection of key receipts from Le Parfait®.

© Jean-Marc Péchart

LEGI25

Cuisinez, stérilisez et conservez en toute simplicité!

Cook, sterilize and store with ease!



x6

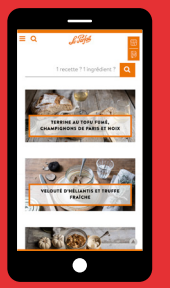
bocaux inclus

jars included

Le Parfait®

Scannez le Qr code pour découvrir plus de recettes sur le site Le Parfait®

Scan the Qr code to discover more recipes on the Le Parfait® website



HK

30 min

Soupe orange

(carotte, courge, coco)

Orange soup (carrot, squash, coconut)

Une recette de soupe de saison originale avec sa pointe de douceur des îles. Goûtez à l'intéressant mélange de saveurs des 3c : carottes, courge, coco. Il va vous laisser baba.

An original seasonal soup recipe with a touch of island sweetness. Taste the interesting blend of 3c flavors: carrots, squash, coconut. He will leave you speechless.

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 personnes — *for 4 people*

- 500g de potiron / *500g pumpkin*
- 20cl de lait de coco / *20cl (1 cup) coconut milk*
- 6 carottes / *6 carrots*

Temps de traitement thermique : 45min
Heat treatment time : 45min

Le Parfait®

Recette

recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Eplucher les carottes et le potiron. Couper le tout en dés.

Peel and chop the carrots and squash.

Étape 2 / Step 2

Faire cuire les carottes et le potiron 30 minutes à la cocotte.

Cook 30 minutes in the pressure cooker.

Étape 3 / Step 3

Mélanger les carottes et le potiron cuits avec le lait de coco et mixer le tout. Selon le résultat souhaité, ajouter de l'eau.

Add the coconut milk. Puree in the blender.

Étape 4 / *Step 4*

Remplir vos bocaux Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 2 heures à 100°C

Fill the jars up to the mark, about 2 cm from the top of the jar. Close and proceed immediately to the heat treatment, 45 minutes at 100°C.

© Jean-Marc Pechart

HK

30 min

Soupe
à la citrouille et à la citronnelle

Pumpkin & lemongrass soup

Réalisez cette soupe originale par ses notes asiatiques entre octobre et décembre à la pleine saison. Pour plus de gourmandise, ajoutez avant de servir de la coriandre émincée fraiche, des petits oignons et des pignons de pin grillés pour le croustillant.

Make this original soup with its Asian notes between October and December in high season. For more indulgence, add fresh minced coriander, small onions and toasted pine nuts before serving for crispiness.

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 personnes — *for 4 people*

- 1 citrouille (2kg) — *1 pumpkin (2kg)*
- 30g de gingembre frais — *30g fresh ginger*
- 5cl d'huile de tournesol — *5cl sunflower oil*
- 3 gousses d'ails — *3 garlic clove*
- 2 bâtons de citronnelle — *2 sticks of lemongrass*
- 60cl d'eau/ 80cl lait coco — *60cl water/ 80cl coconut*
- 1 échalotte — *1 shallot*
- 1 bouquet de coriandre — *1 bunch of coriander*

Temps de traitement thermique : 30min
Heat treatment time : 30min

Le Parfait®

Recette
recipe | niveau 1 *level 1*

Étape 1 / *Step 1*

Épluchez et enlevez les graines de la citrouille, et coupez en petits dés. Attachez les bâtons de citronnelle avec la ficelle de cuisine afin d'avoir 4 petits fagots. Épluchez et émincez les échalotes, l'ail et le gingembre, et faites rissoler dans une grande poêlependant 2 minutes à feu moyen, sans aller jusqu'à faire dorer.

Tie the lemongrass sticks with cook's string so you have 4 small bundles. Peel and slice the shallots, garlic and ginger and fry in oil in a large pan. Cook for 2 minutes on a medium heat, without allowing to brown.

Étape 2 / Step 2

Ajoutez la citrouille, le lait de coco, l'eau et le sel, et amenez à ébullition. Ajoutez la citronnelle et faites cuire pendant 40 minutes à feu doux avec un couvercle. Remuez de temps en temps. Ôtez la citronnelle (mais gardez-la), ajoutez la coriandre émincée.

Add the pumpkin, coconut milk, water and salt and bring to the boil. Add the lemongrass and cook for 40 minutes on a low heat with the lid on. Stir occasionally. Remove (but keep) the lemongrass, add the chopped coriander and stir into the soup.

Étape 3 / *Step 3*

Versez la soupe dans les bocaux jusqu'à 2cm du rebord, ajoutez un bâton de citronnelle dans chaque bocal et procédez immédiatement au traitement thermique, 2 heures a 100°C.
Ajoutez de la coriandre émincée fraîche, des petits oignons et des pignons de pin grillés au moment de servir.

Pour the soup into clean jars, add one lemongrass parcel into each jar. Sterilise for 30 minutes.
Add more freshly chopped coriander, spring onion and crushed roasted pinenuts

HK

40 min

Ratatouille en conserve

Ratatouille recipe

Connue dans le monde entier, la recette de ratatouille est indissociable de la gastronomie tricolore. Et avec votre conserve de ratatouille, vous pourrez en profiter toute l'année !

Known throughout the world, the ratatouille recipe is inseparable from French gastronomy. And with your can of ratatouille, you can enjoy it all year round!

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*

pour 4 personnes — *for 4 people*

- 1kg tomates — *1kg tomatoes*
- 300g poivrons — *300g bell peppers*
- Huile d'olive — *Olive oil*
- 1 gousse d'ail — *1 garlic clove*
- 1kg aubergines — *1kg aubergines*
- 1kg courgettes — *1kg zucchini*
- 1 gros oignon — *1 large onion*
- Sel, poivre — *Salt pepper*

Temps de traitement thermique : 1h15

Heat treatment time : 1h15

Le Parfait®

Recette

recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Pour une recette de ratatouille facile, commencer par laver les aubergines, fendre les poivrons et retirer graines et parties blanches. Eplucher les autres ingrédients de la ratatouille : les courgettes, l'oignon, l'ail, les tomates. Peler et épépiner les tomates. Couper les légumes selon votre goût.

Wash the aubergines (remove the seeds if they are particularly large). Cut the peppers in half and remove the seeds and pith. Peel the courgettes, onions, garlic and tomatoes. Deseed the tomatoes. Dice the vegetables into the size of your choice.

Étape 2 / Step 2

Dans une grande marmite, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile puis attaquer la cuisson des aubergines, 10 minutes. Ajouter les poivrons, laisser cuire encore 10 minutes, ajouter enfin l'ail, les courgettes et les tomates. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes sans couvrir.

In a large saucepan, brown the onions in a little oil, then add the aubergines and cook 10 minutes. Add the peppers, cook for 10 minutes, then finally add the garlic, courgettes and tomatoes. Season with salt and pepper and gently simmer for 50 minutes without a lid.

Étape 3 / *Step 3*

Remplir immédiatement les bocaux avec la préparation chaude. Couvrir les légumes avec un filet d'huile d'olive jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 75 min à 100°C.

Immediately fill the Terrines or Familia Wiss jars with the ratatouille up to 2 cm from the brim. The ratatouille must be as hot as possible. Cover the vegetables with a drizzle of olive oil. Seal tightly and proceed immediately to the heat treatment, 1 hour 15 minutes at 100°C.

HK

30 min

Petits pois
au naturel

Preserved peas recipe

Riches en protéines, les petits pois et leur éclatante couleur verte sont l'un des produits frais préférés des loustics. le repas des enfants sera donc forcément réussi avec cette recette de pois.

Rich in protein, peas and their bright green color are one of the favorite fresh products of jokers. the children's meal will therefore necessarily be successful with this pea recipe.

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 personnes *for 4 people*

- Petits pois — *Peas*
- Sucre en poudre — *Powdered sugar*
- Sel — *Salt*

Temps de traitement thermique : 1h15
Heat treatment time : 1h15

Le Parfait®

Recette
recipe | niveau 1 *level 1*

Étape 1 / *Step 1*

La bonne conservation des légumes est extrêmement importante ici, car les conserves de pois exigent fraîcheur et rapidité des opérations. Choisir donc des produits frais et ne pas utiliser de pois cueillis la veille.

Use only peas which have just been picked, even if they have been picked the day before preserving, this can affect the taste.

Étape 2 / Step 2

Les écosser, les blanchir à l'eau bouillante 3 à 5 minutes puis les plonger immédiatement dans l'eau fraîche.

Shall the peas and blanch them in boiling water for 3-5 minutes, then rinse immediately in cold water.

Étape 3 / Step 3

Les mettre dans les bocaux et les couvrir avec une saumure bouillante salée à 20g par litre, jusqu'à 2 cm du rebord. Rajouter une ou plusieurs cuillerées à café de sucre selon votre goût.

Place them into Le Parfait jars and cover with boiling salt water, so that the jars is filled up to 2cm from the top. If you wish you can add a couple of teaspoons of sugar to taste.

Étape 4 / *Step 4*

Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h15 à 100°C. Vos petits pois au naturel en conserve sont prêts.

Close and immediately begin the heat treatment for 1 hour 15 minutes at 100°C.

HK

40 min

Chili con carne
en conserve

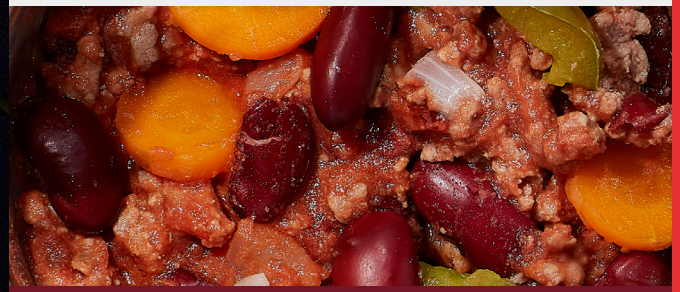
Chili con carne

Le chili ! Le plat traditionnel mexicain par excellence qui fleure bon les épices et le piment. Il dépayse les papilles mais gérez bien la poudre de chili avec parcimonie sinon aïe, aïe, aïe, caramba !

Known throughout the world, the ratatouille recipe is inseparable from French gastronomy. And with your can of ratatouille, you can enjoy it all year round!

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 2 personnes — *for 2 people*

- 250g de boeuf haché — *250g minced beef*
- 150g haricots rouges — *150g kidney beans*
- 50g concentré tomates — *50g tomato puree*
- 2 carottes — *2 carrots*
- 1 poivron vert — *1 green pepper*
- 1 c.à.s d'huile d'olive — *1 tsp. olive oil*
- 1 gousses d'ail et 2 oignons — *1 garlic clove & 2 onions*
- 1 c.à.s de cumin + chili — *1 tsp. cumin + chili*



Temps de traitement thermique : 1h15
Heat treatment time : 1h15

Le Parfait®

Recette
recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Rincer les haricots à l'eau froide puis les couvrir de 3 fois leur volume en eau et les laisser tremper 12h. Égoutter les haricots puis les disposer dans une casserole. Les recouvrir d'eau et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 15 à 20 min selon la taille.

Drain the beans and put them into a pan. Cover them with water and bring to the boil and leave to simmer for 15 to 20 minutes, depending on the size.

Étape 2 / Step 2

Couper les carottes en rondelles, hacher les oignons et l'ail, émincer le poivron. Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire caraméliser les carottes, ajouter les oignons, l'ail, le poivron et laisser cuire pendant 5 min.

Meanwhile, slice the carrots, chop the onions and garlic, slice the pepper. n a frying pan, fry the carrots in a little oil until they start to go brown. Add the onions, garlic, pepper and cook for 5 minutes.

Étape 3 / *Step 3*

Dans une seconde poêle, faire brunir le bœuf puis ajouter les légumes, le concentré de tomates et les haricots égouttés. Saler, poivrer, ajouter le cumin, puis assaisonner à votre goût avec la poudre de chili et laisser mijoter encore 5 minutes. Répartir la préparation dans les terrines Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à 100°C.

In a second frying pan, brown the mince beef then add the vegetables, tomato puree and drained kidney beans. Season with salt and pepper, add the cumin, and the chili powder and leave to simmer for another 5 minutes. Fill the Le Parfait Super terrines to 2 cm below the brim, seal tightly and proceed immediately to the heat treatment, 2h30 at 100°C.

HK

40 min

Sauté d'agneau aux légumes

Lamb and Vegetable Stir-Fry

Découvrez ce sauté d'agneau accommodé avec originalité. Son secret, les épices, les artichauts et les abricots secs qui font toute sa différence. Cette conserve, c'est sûr, vous ne la trouverez pas partout.

Discover this sautéed lamb prepared with originality. Its secret, the spices, artichokes and dried apricots that make all its difference. This preserve, for sure, you will not find it everywhere.

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 ou 8 personnes *for 4 or 8 people*

- 1kg d'épaule en morceaux — *1kg of shoulder in pieces*
- 6 artichauts poivrades — *6 artichokes peppered*
- 6 abricots secs — *6 dried apricots*
- 6 gousses d'ail — *6 garlic cloves*
- 4 c.à.s d'huile d'olive — *4 tsp. olive oil*
- 1/2 citron + le jus — *1/2 lemon and juice*
- 1/2 c.à.s cumin + 1 c.à.s piment — *1/2 tsp. cumin & 1 tsp. chili*
- 4 branches de thym — *4 sprigs thyme*

Temps de traitement thermique : 1h30
Heat treatment time : 1h30

Le Parfait®

Recette
recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Préparer les artichauts. Verser le jus de citron dans une jatte d'eau froide. Oter les feuilles dures des poivrades en les cassant à la base, puis couper le bout des autres pour ne garder que leur partie tendre. Ensuite trancher en deux chaque poivrade, enlever « le foin », s'il y en a. Les plonger au fur et à mesure dans l'eau citronnée.

Prepare the artichokes. Pour the lemon juice into a bowl of cold water. Remove the hard leaves from the peppers by breaking them off at the base, then cut off the tips of the others to keep only the soft part. Then slice each pepper in half. When the peppers are small and young, this operation is not necessary. Dip them in lemon water as you go.

Étape 2 / Step 2

Laver et sécher le thym. Couper le 1/2 citron en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire dorer les morceaux de viande avec les gousses d'ail. Ensuite, ajouter le 1/2 citron en morceaux, les abricots secs, le cumin, le piment, le sel et le poivre.

Wash and dry the thyme. Cut the 1/2 lemon into small pieces. Heat the oil in a cast iron casserole dish. Brown the pieces of meat with the garlic cloves. Then add the chopped lemon, dried apricots, cumin, chilli, salt and pepper.

Étape 3 / *Step 3*

Verser un verre d'eau et y ajouter les artichauts et le thym, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes. Introduire la préparation dans les Bocaux jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 90 min à 100°C.

Pour in a glass of water and add the artichokes and the thyme, cover and simmer for 5 minutes. Place the mixture in the jars to within 2 cm of the brim. Close and immediately proceed with the heat treatment for 90 minutes at 100°C.

HK

30 min

Sauce bolognaise
en conserve

Bolognese sauce recipe

Pour des pâtes réellement goûteuses, nappez-les d'une sauce bolognaise maison que vous aurez préalablement préparée et sagement conservée dans vos placards.

For really tasty pasta, cover it with a homemade Bolognese sauce that you have previously prepared and wisely stored in your cupboards.

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 personnes *for 4 people*

- 250g de boeuf haché / *250g minced beef*
- 2 carottes / *2 large carrots*
- 2kg de tomates / *2kg of tomatoes*
- 2 gros oignons / *2 large onions*
- 3 feuilles de laurier / *3 bay leaves*
- 5 clous de girofle / *5 cloves*
- 3 c.à.s d'herbes de provence / *3 tsp. Herbs de Provence*
- 2 c.à.s d'huile tournesol / *2 tsp. sunflower oil*

Temps de traitement thermique : 1h30
Heat treatment time : 1h30

Le Parfait®

Recette
recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Eplucher les oignons et les couper en tranches fines. Peler les carottes et les couper en petits dés. Puis, laver les tomates et les couper en morceaux.

Finely cut and chop the onions, dice the carrots.

Étape 2 / Step 2

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire revenir les oignons et les carottes. Quand les oignons ont fondu, faire revenir la viande hachée.

Heat the sunflower oil in a saucepan and fry the carrots and onions. When the onions are cooked translucent add the minced meat.

Étape 3 / Step 3

Quand elle est cuite, ajouter les tomates et les aromates. Saler et poivrer. Laisser mijoter à feu moyen pour faire un peu réduire la sauce bolognaise.

When the meat is cooked, add the 2 cans of peeled tomatoes or fresh peeled cut up tomatoes if, then the tomato concentrate and the herbs. Finally, season with salt and pepper. Simmer over a medium heat until it reduces and thickens.

Étape 4 / *Step 4*

Mettre en bocal immédiatement, fermer le couvercle et procéder à la stérilisation (traitement thermique) 1h30 à 100°C.

Fill the jars immediately with the sauce 2cm below the brim. Seal tightly and proceed to the sterilization: 1 hour at 100°C.

HK

35 min

Poulpe à l'huile

en conserve

Canned octopus in oil recipe

Réalisez cette recette entre septembre et octobre pendant la pleine saison du poulpe. Votre conserve n'est sera que meilleure. Appréciez ces poulpes sur des toasts à l'apéro ou en salade.
Cette recette au goût iodé s'adapte aussi bien aux calamars et aux encornets. Qu'on se le dise !

Make this recipe between September and October during the peak octopus season. Your preserve will only be better. Enjoy these octopus on toast as an aperitif or in a salad.
This iodized-tasting recipe is equally suited to squid and squid. Spread the word !

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 personnes — *for 4 people*

- 2kg de poulpe / *2kg of octopus*
- Huile d'olive / arachide / *Peanut oil and / or olive*
- Sel, poivre / *Salt, ground pepper*
- Thym émietté / *Crushed thyme*

Temps de traitement thermique : 1h
Heat treatment time : 1h

Le Parfait®

Recette

recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Mettre les poulpes au congélateur 24h à 48h avant pour attendrir la chair. La congélation qui dégrade habituellement les aliments en brisant les fibres et les déshydratant est ici une alliée.

Place the octopus in the freezer 24h to 48h before to soften the flesh. The freezing that usually degrades food by breaking and dehydrating fibers is an ally here.

Étape 2 / Step 2

Faire cuire les poulpes dans un grand volume d'eau avec une feuille de laurier, 30 minutes à petit bouillon. Laisser ensuite refroidir puis supprimer le « bec » et les éventuelles parties dures, vider les entrailles et leur encre, enlever les petites ventouses en passant le poulpe sous un filet d'eau.

Cook the octopus in a large volume of water with a bay leaf, 30 minutes at simmering point. Let cool then remove the «beak» and any hard parts, empty the bowels and their ink, remove the small suction cups by passing the octopus under a trickle of water.

Étape 3 / Step 3

Enfin couper des morceaux de 3 à 5 cm et bien les sécher avec un linge propre.

Finally cut pieces of 3 to 5 cm and dry well with a clean cloth.

Étape 4 / *Step 4*

Placer le poulpe dans les bocaux. Assaisonner selon ses gouts, sel , poivre, thym… Couvrir d'huile jusqu'à 2 cm du buvant, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h a 100°C.

Fill the jars immediately with the sauce 2cm below the brim. Seal tightly and proceed to the sterilization: 1 hour at 100°C.

© Jean-Marc Pechart

HK

10 min

Rillettes
de sardines

Sardine rillettes

Il vous reste quelques boîtes de sardines au fond d'un placard et vous ne savez pas quoi en faire ? Voilà quelques conseils culinaires pour accommoder ces petits poissons succulents :
Et si vous prépariez une terrine maison ?

Do you have a few cans of sardines left in the back of a cupboard and you don't know what to do with them? Here are some culinary tips to accommodate these succulent little fish:
How about preparing a homemade terrine?

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 personnes — *for 4 people*

- 1 à 2 c.à.s de câpres — *1 to 2 tsp. of capers*
- 3 boîtes de sardines — *3 cans of sardines*
- 80g de beurre — *80g butter*
- 1 citron — *6 carrots*
- Poivre — *Pepper*

Temps de traitement thermique : 1h30
Heat treatment time : 1h30

Le Parfait®

Recette
recipe | niveau 2 *level 2*

Étape 1 / *Step 1*

Ouvrir les boîtes, égoutter les petits poissons et les disposer dans un bol pour mixeur.

Open the tins, drain the small fish and place them in a blender bowl.

Étape 2 / Step 2

Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile des boîtes de sardines, 80g de beurre, 1 à 2 cuillèrées à soupe de câpres selon les goûts, le jus du citron, du poivre puis mixer finement.

Add 2 tablespoons of oil from the tins of sardines, 80g of butter, 1 to 2 tablespoons of capers according to taste, the juice of the lemon, pepper and blend finely.

Étape 3 / Step 3

Quand la pâte est onctueuse, ajouter la préparation dans vos terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss jusqu'à 2 cm du rebord en tassant bien pour éviter de créer des poches d'air, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 1h30 à 100°C.

When the paste is smooth, add the preparation to your Le Parfait Super or Le Parfait Familia Wiss terrines up to 2 cm from the brim, packing well to avoid creating air pockets, close and proceed immediately to heat treatment for 1h30 at 100°C.

HK

30 min

Compote de pommes

en conserve

Apple compote

Vous pensez qu'avec des pommes, on ne peut faire qu'une tarte aux pommes ? Que nenni ! Les bocaux accueillent merveilleusement bien les pommes. Alors pourquoi ne pas faire plaisir à vos enfants avec cette très douce recette de compote de pommes ?

Do you think you can only make apple pie with apples? Nay! The jars welcome apples wonderfully. So why not please your children with this very sweet applesauce recipe?

Liste des ingrédients / *List of ingredients :*
pour 4 ou 6 personnes — *for 4 or 6 people*

- 10 pommes — *10 apples*
- 150g de cassonade — *150 g brown sugar*
- 1 c.à.s de jus de citron — *1 tsp. fresh lemon juice*
- 1 c.à.s de cannelle — *1 tsp. cinnamon*

Temps de traitement thermique : 1h
Heat treatment time : 1h

Le Parfait®

Recette

recipe | niveau 1 *level 1*

Étape 1 / *Step 1*

Laver et éplucher les pommes. Ôter le cœur et les pépins, puis couper les pommes en morceaux. Pour une recette de compote de pommes suave et peu acide, utiliser de préférence la rainette, la Canada ou la boskoop.

Wash and peel the apples. Remove the core and seeds and cut the apples into pieces. For a smooth, low-acid apple compote recipe, use the Rainette, Canada or Boskoop.

Étape 2 / Step 2

Mettre les morceaux de pommes dans une casserole et chauffer à feu moyen.

Place the apple pieces in a saucepan and heat over medium heat.

Étape 3 / Step 3

Ajouter la cassonade, le citron et la cannelle. Durant la cuisson de votre dessert aux pommes, mélanger et réduire l'ensemble en purée.

Add the brown sugar, lemon and cinnamon. While your apple dessert is cooking, stir and puree the mixture.

Étape 4 / *Step 4*

Quand votre compote de pommes maison est prête, remplir vos bocaux Le Parfait Super et procéder immédiatement au traitement thermique, 1 heure à 100°C.

When your homemade apple compote is ready, fill your Le Parfait Super jars and proceed immediately to the heat treatment, 1 hour at 100°C.

Découvrez les produits Le Parfait®

Discover the products Le Parfait®

Le Parfait®

Scannez pour découvrir les bocaux Le Parfait®

Scan to discover Le Parfait® jars

Bocal *Jar*
Le Parfait® Super

Disponibles en 0,25L jusqu'à 3L, les bocaux Le Parfait® Super vous permettront de conserver les meilleures recettes de fruits et légumes frais, soupes, sauces, chutneys et plats cuisinés.

Le Parfait® Super jars are available in several sizes and are perfect for preserving soup, fruits, pickles or vegetables.

Terrines
Le Parfait® Super

Disponibles en 125g jusqu'à 1000g, les Terrines Le Parfait® Super vous permettront de conserver vos délicieux pâtés et vos foies gras de fêtes !

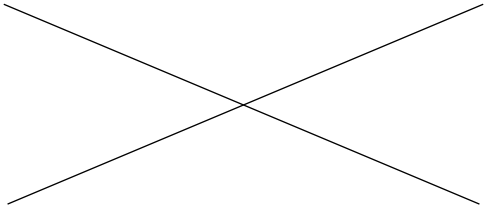
Le Parfait® Super terrines have a slightly conic shape, enabling their contents to be easily turned out. Perfect for making delicious pates, layered terrines and even pastries: happy creating!

Terrines
Le Parfait® Familia Wiss

Disponibles en 200g jusqu'à 1500g, les terrines Le Parfait® Familia Wiss vous permettront de conserver vos délicieux pâtés, vos rillettes et autres recettes gourmandes.

Le Parfait® Familia Wiss terrines have a slightly conic shape, enabling their contents to be easily turned out. Perfect for making delicious pates, layered terrines and even pastries: happy creating!

Le Parfait®



HKoenig