

Stérilisation bocaux au four

🕒 prep. 0m · 🕒 cuisson 20m

Technique de stérilisation des bocaux au four pour assurer leur conservation.

France

PRÉPARATION

1. Mettre les *bocaux* (sans les couvercles) dans un *four* froid.

■ *On peut les mettre à l'envers ou sur le côté.*

2. Ajouter une coupelle d'eau dans le fond du four pour créer de la vapeur.

3. Régler le four à 150°C et laisser stériliser les bocaux pendant *20 min*.