

RECETTE DE CONSERVE DE MAQUEREAUX DE YOYO

3 à 4 maquereaux par bocal (selon la taille)

Oter la tête et la queue

Couper les maquereaux en tronçons et les mettre une heure dans la saumure (1l d'eau , une très grosse poignée de gros sel)

Egoutter et mettre dans les bocaux

Dans le bocal mettre des rondelles de citron , des carottes, des morceaux de poivrons (facultatif) des grains de poivre, PAS DE SEL NI OIGNON NI AIL

Couvrir avec un mélange de 2 verres de vinaigre blanc pour 1 de vin blanc .

Stériliser 1h30 à 2h

