

DE LA TERRE À L'ASSIETTE : CORNICHON

PICKLES DE CORNICHONS

Pour 1kg de cornichons

 **Temps de préparation :**

Environ 30 minutes

 **Temps de macération :**

12 heures dans la saumure
10 jours après mise en bocal

 **Economie réalisée :**

Produire vous-même vous
aura permis d'économiser
entre 4 à 7 euros !

USTENSILES

- Casserole
- Cuillère en bois
- Passoire
- Linge propre
- Bocaux hermétiques
- Planche à découper
- Couteau de cuisine
- Récipient ou plat profond

INGRÉDIENTS

- 75gr de sel
- 1,5 clou de girofle
- 25 cl de vinaigre
- 50 gr de sucre
- 1 kg de cornichon
- 1L d'eau
- 1 brin d'estragon frais
- 1/2 piments
- 13 cl de vin blanc

RECETTE EN 6 ÉTAPES

1. Porter à ébullition 2 litres d'eau avec le gros sel et laisser bouillir 10 min. Nettoyer les cornichons en les passant sous l'eau froide. Les placer dans un plat, les recouvrir de saumure et laisser macérer 12 h.
2. Rincer les cornichons à l'eau froide pour les dessaler un peu, puis les égoutter. Les essuyer ensuite avec un linge propre, puis les déposer dans les bocaux en les tassant.
3. Rincer les cornichons à l'eau froide pour les dessaler un peu, puis les égoutter. Les essuyer ensuite avec un linge propre, puis les déposer dans les bocaux en les tassant.
4. Dans une casserole, porter à ébullition 50 cl de vinaigre avec 25 cl d'eau et autant de vin blanc sec. Ajouter ensuite le sucre et laisser chauffer le temps de bien lier tous les liquides.
5. Verser ce mélange sur les cornichons dans les bocaux, puis laisser refroidir avant de refermer.
6. Laisser macérer 10 jours avant de les consommer. Vous pouvez aussi les conserver jusqu'à 6 mois au frais.

