



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Cornichons marinés à l'aneth

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 50 petits cornichons de 3 po (8 cm) de longueur (environ 10 lb/4,5 kg en tout)
- 4 tasses + 10 t (2,5 L) d' eau froide
- 3/4 tasses + 1 t (250 ml) de gros sel
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 3 brins d' aneth frais
- 3 gousses d'ail pelées
- 3 cuillères à thé d' épices à marinade

Préparation	20 minutes
Cuisson	15 minutes
Portion(s)	1 portion

VALEURS NUTRITIVES

Par cornichon

Fibres	1 g
Protéines	1 g
Calories	12
Total glucides	2 g

PRÉPARATION

1. Bien laver les cornichons à l'aide d'une brosse à légumes. Dans un grand bol, mélanger 4 tasses (1 L) de l'eau avec 3/4 de tasse (180 ml) du gros sel et y faire tremper les cornichons de 12 à 24 heures.

2. Égoutter les cornichons (jeter la saumure). Dans une grande casserole, mettre le reste de l'eau et du gros sel et le vinaigre. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Entre-temps, dans des pots en verre chauds d'une capacité de 4 tasses (1 L), mettre les brins d'aneth, les gousses d'ail et les épices à marinade. Mettre les cornichons debout dans les pots jusqu'à 3/4 po (4 cm) du bord en les tassant bien pour ne pas laisser d'espace.

3. À l'aide d'une tasse à mesurer, verser le mélange de vinaigre chaud sur les cornichons jusqu'à environ 1/2 po (1 cm) du bord. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, enlever les bulles d'air en remuant délicatement et essuyer le bord de chaque pot. Centrer le couvercle sur le pot et visser l'anneau

jusqu'au point de résistance (ne pas trop serrer). Traiter à la chaleur pendant 15 minutes, puis laisser refroidir les pots. Laisser reposer de 2 à 3 semaines avant de consommer pour permettre aux saveurs de se développer.

Donne environ 3 pots de 4 tasses (1 L) chacun.

Un bon truc

En raison de l'acidité des marinades, il est important d'utiliser des bols en verre ou en plastique de qualité supérieure pour faire tremper les aliments, et des ustensiles et des casseroles en acier inoxydable ou en grès pour la cuisson.