

Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

CORNICHONS À L'ANETH

INGRÉDIENTS

- 2,5 lbs de **cornichons***
- 1 petit **oignon**
- 3 tasses de **vinaigre blanc**
- 2 c. soupe de **gros sel**
- 3 tasses d'**eau**
- 3 c. soupe de **sucre**
- 3 branches d'**aneth**
- 3 c. thé d'**épices à marinades**

RENDEMENT

3 pots de 1L

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

NOTES

*Ou autre type de petits concombres (Kirby, libanais, etc).

**Ou stérilisez dans l'eau bouillante

MÉTHODE

1. Coupez les cornichons en 2 ou en 4 sur le sens de la longueur et l'oignon en rondelles.
2. Dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre, le sel, l'eau et le sucre. Laissez mijoter 5 minutes.
3. Pendant ce temps, répartissez les concombres, les oignons, l'aneth et les épices dans les pots (1 c. à thé d'épices par pot)
4. Versez le liquide chaud dans les pots et laissez tiédir avant de refermer les pots.**
5. Laissez macérer au moins 1 semaine avant de déguster. Se conserve 3 mois au réfrigérateur

