



CORNICHONS AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Afin d'obtenir +/- 6 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 1 kg de petits cornichons
- 875 ml de vinaigre blanc
- 250 gr de gros sel
- 125 ml d'eau
- Grains de poivre noir
- Graines de coriandre
- Estragon en branche

ETAPES

14

1. Laver soigneusement les cornichons frais.
2. Brosser chaque cornichon à l'aide d'un torchon rugueux pour éliminer le duvet qui les recouvre.
3. Laisser macérer les cornichons pendant 12 heures avec 250 gr de gros sel.
4. Jeter l'eau rendue par les cornichons et les égoutter.
5. Refaire macérer les cornichons 5 minutes dans une solution d'eau froide additionnée de quelques cuillérées de vinaigre puis les égoutter.
6. Préparer le liquide de couverture : pour 1l de liquide, ajouter 125ml d'eau à 875ml de vinaigre blanc.
7. Mélanger et faire bouillir le liquide de couverture.
8. Disposer les cornichons dans les bocaux.
9. Ajouter dans les bocaux les grains de poivre noir ainsi que les graines de coriandre et un morceau de branche d'estragon.
10. Ajouter le liquide de couverture bouillant.
11. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.