

Cornichons au vinaigre



Photo by Viou

Si vous êtes amateurs de ces merveilleux légumes, voici une recette très simple à préparer et une fois que vous aurez dégusté vos cornichons, [vous pourrez en récupérer le vinaigre](#).

Préparation: 15 à 20 min

Ingrédients

- 1kg de cornichons,
- 2 grosses poignées de gros sel,
- 1 litre de vinaigre (blanc ou aromatisé),
- des petits oignons,
- divers aromates: thym, ail, estragon, cerfeuil, clous de girofle, piments, poivres etc.

Préparation

Il n'y a pas de secret, mais les meilleurs cornichons se font toujours avec de bons cornichons. Il est important que vos ingrédients, et vos bocaux soient tous conservés à la même température: fraîche de préférence.

Si vous avez un jardin, cueillez les de bonne heure le matin. Sinon, achetez les le matin au marché et le plus frais possible.

Concernant la taille, il n'y a pas de taille standard, peu importe qu'ils soient gros ou très petits. C'est selon vos envies.

Vous devez nettoyer vos cornichons à l'eau froide avant de les frotter avec un torchon grossier pour enlever les duvets piquant, mais sans les écorcher.

Ensuite, mettez vos cornichons à macérer dans une terrine avec du gros sel. Laissez-les se dégorger pendant 4h au frais. Vous jetez l'eau qu'ils ont rendue et vous les égouttez. Remettez les pour quelques minutes dans une terrine d'eau froide additionnée de quelques cuillères de vinaigre, puis égouttez les à nouveau et déposez les dans leurs bocaux.

Ajoutez les petits oignons préalablement épluchés et les autres aromates que vous avez choisi, et remplissez les bocaux de vinaigre, fermez les biens et posez-les à l'envers. Enfin, vos cornichons au frais pendant au moins 5 à 6 semaines.

Notes

* L'idéal est de préparer vos cornichons tous les ans en mangeant ceux de l'année précédente.

* Pour celles et ceux qui se demandent pourquoi il faut mettre les bocaux à l'envers, c'est tout simplement pour s'assurer qu'ils sont bien fermés et parfaitement étanches.

* Voici une petite astuce pour conserver vos cornichons plus croquants: **mettez un morceau de raifort**. Il permettra au vinaigre de conserver toute sa force et empêchera les cornichons de ramollir ou de moisir.