



---

## *Cornichons à l'aigre-doux*

---



*Qu'ils soient grands ou petits , ils vous feront de l'effet !*

*Gustatifs, Croquants , en garniture.*

### *Ingrédients :*

|  |   |
|--|---|
| <i>2 kg de cornichons (entier)</i>                     | <i>15 gr de baies roses ou mélange de 5 baies</i> |
| <i>2 l d'eau</i>                                       | <i>1/2 l de vinaigre blanc 10%</i>                |
| <i>150 gr de gros sel</i>                              | <i>1/4 l d'eau de source ( eau minérale)</i>      |
| <i>20 gr d'estragon</i>                                | <i>1/4 l de vin blanc sec !</i>                   |
| <i>2 jeunes oignons (uniquement la partie blanche)</i> | <i>100 gr de sucre cristallisé</i>                |
| <i>30 gr de graines de moutarde jaune</i>              | <i>1 grand plat ou sceau fermé</i>                |
|  | <i>Bocaux à fermeture hermétique.</i>             |

### *Préparation :*

*Nettoyer et brosser avec soin et délicatesse les cornichons.*

*Préparer la saumure : porter à l'ébullition l'eau et le sel . ( 2l eau et 150 gr de gros sel)*

*Dans un grand plat ou sceau placer vos cornichons et couvrir de la saumure.*

*Laisser macérer durant 12 h .*

*Verser vos cornichons dans une passoire ou en direct dans un évier propre et rincer abondamment !!*

*Répartir les cornichons dans les bocaux , ajouter les épices (estragon, oignons, moutarde, 5 baies).*

*Faire cuire ensemble vinaigre, eau, sucre, vin blanc .*

*Le mélange doit bouillir simplement durant 5 min et le sucre totalement dissout.*

*Verser dans les bocaux sur vos cornichons.*

*Fermer vos bocaux hermétiquement et stériliser 30 min à 100°*

### *Infos conseil :*

*Le rinçage est important au risque d'avoir une préparation trop salée.*

*Les bocaux hermétiques et stérilisés permettent une longue conservation . Une année complète sans aucun souci .*