



# CONSERVES DE CORNICHONS AU VINAIGRE

## INGRÉDIENTS

- cornichons de petite taille et de forme régulière
- gros sel
- petits oignons blancs
- branches d'estragon
- thym
- feuilles de laurier
- clous de girofle
- gousses d'ail
- vinaigre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE REPOS : 24H**

## PRÉPARATION

Choisir des cornichons de petite taille et de forme régulière. Les frotter un à un avec un torchon afin d'enlever le léger duvet qui les recouvre.

Les mettre dans une terrine, les couvrir de gros sel et les laisser dégorger dans ce sel pendant vingt-quatre heures.

Égoutter les cornichons et les essuyer avec un torchon un à un. Les ranger par couches dans des bocaux (ou dans des pots en grès) en mettant entre chaque couche de très petits oignons blancs, quelques menues branches d'estragon, quelques fragments de thym et de feuilles de laurier, des clous de girofle et facultativement, des gousses d'ail. Couvrir de bon vinaigre.

Recouvrir les pots d'un linge fin et mettre sur cette première fermeture un rond de parchemin ou de papier sulfurisé que l'on maintiendra à l'aide d'un tour de ficelle.

Conserver au frais.