



PICKLES DE CONCOMBRE

INGRÉDIENTS

- 1/2 chou blanc
- 300 g de carottes
- 1/2 botte de radis
- 1 oignon
- 2 kg de petits concombres
- 600 g d'oignons
- 2 poivrons verts
- 1/2 l de vinaigre blanc
- 200 g de sucre roux
- 45 g de graines de moutarde (facultatif)
- 1 cuil. à café de sel de céleri
- 1/2 feuille de laurier
- 45 g de gros sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles assez fines, d'épaisseur régulière.

Épluchez et émincez les oignons.

Lavez, essuyez et épépinez les poivrons ; coupez-les en lanières.

Dans une grande terrine, disposez une couche de rondelles de concombre, un peu d'oignon, un peu de poivron.

Répétez les couches jusqu'à épuisement des éléments, en saupoudrant de gros sel entre chaque couche. Couvrez la terrine et laissez macérer 2 à 3 heures.

Égouttez les légumes.

Rincez-les sous l'eau froide puis égouttez à nouveau soigneusement.

Mettez le vinaigre dans une casserole.

Ajoutez le sucre, les graines de moutarde, le sel de céleri et le laurier.

Portez à ébullition en remuant.

Dès que le vinaigre commence à bouillir, jetez-y les légumes.

Ramenez à ébullition toujours en remuant, retirez après une minute d'ébullition.

Mettez en bocaux.