

LE TEMPS DES CONSERVES

INGRÉDIENTS

CORNICHONS DU QUÉBEC À L'ANETH

1,5 kg (3 livres) de cornichons du Québec moyens

750 ml (3 tasses) d'eau

250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc

75 ml (5 c à soupe) de gros sel

20 gousses d'ail, pelées

Tiges ou brin d'aneth frais du Québec, au goût

Herbes salées, au goût

Graines de moutarde, au goût

Grains de poivre noirs, au goût

PRÉPARATION

8 portions

Laver à l'eau froide, puis brosser les cornichons. Dans un grand récipient, déposer les cornichons puis immerger d'eau glacée. Afin de les rendre encore plus croquants, ajouter des cubes de glace et remuer. Faire tremper 6 h. Rincer et égoutter.

Dans une grande marmite, verser l'eau et le vinaigre, puis ajouter le sel. Porter à ébullition. Pendant ce temps déposer à la verticale les cornichons dans des bocaux* à marinade stérilisés et encore chauds. Ajouter au goût dans chacun des pots des gousses d'ail, tiges ou brins d'aneth, une c. à soupe d'herbes salées et une pincée de graines de moutarde et de poivre. Verser immédiatement le mélange de vinaigre sur les cornichons, dans chacun des pots. Fermer hermétiquement. Laisser reposer deux mois avant de consommer.

INGRÉDIENTS

PETITS OIGNONS DU QUÉBEC MARINÉS

250 ml (1 tasse) de gros sel

750 ml (3 tasses) d'eau

900 g (2 lbs) de petits oignons rouges du Québec

4 gousses d'ail, hachées grossièrement

500 ml (2 tasses) de vinaigre

30 ml (2 c. à table) de sucre granulé

PRÉPARATION

Dans une marmite d'eau bouillante faire blanchir les oignons, les passer sous l'eau froide, puis les peler. Dans un grand récipient, déposer les oignons. Ajouter le sel et les 3 tasses d'eau, couvrir et laisser reposer dans un endroit frais pendant 24 h, puis rincer et égoutter.

Dans une grande marmite, verser le vinaigre, puis ajouter le sucre. Porter à ébullition. Pendant ce temps répartir les oignons blanchis dans des bocaux* à marinade stérilisés et encore chaud. Y ajouter dans chacun une pointe d'ail. Verser immédiatement le mélange de vinaigre sur les oignons, dans chacun des pots. Fermer hermétiquement.

** Important : stériliser les pots à marinades et les couvercles en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant. L'application exacte des méthodes et de la durée indiquées pour le traitement à la chaleur élimine de façon adéquate certains microorganismes pouvant résister à la chaleur.*

