

# CORNICHONS À L'ANETH



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

*Ces cornichons à l'aneth piquants sont une délicieuse collation ou une garniture de sandwich.*

## Ingrédients

- 8 livres de cornichons, lavés et coupés en 2 ou 4 sur la longueur
- 8 litres d'eau
- $\frac{3}{4}$  tasse (190 ml) de sel pour marinades (**pas** de sel de table)

### SOLUTION POUR LA MARINADE

- 6 tasses (1,5 litre) de vinaigre (5% d'acidité)
- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de sel pour marinades
- $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de sucre
- 8 tasses (2 litres) d'eau
- 2 c. à soupe (30 ml) d'épices à marinades mélangées
- 3 à 4 c. à thé (15 à 20 ml) de graines de moutarde (5 ml - 1 c. à thé - par bocal de 500 ml)
- 10 à 12 branches d'aneth frais et lavées (une branche par bocal de 500 ml)
- 1 à 2 gousses d'ail pelées par bocal de 500 ml (facultatif)
- Sac de toile à fromage

## Préparation

1. Placer les cornichons lavés et coupés dans un grand bol.

## CORNICHONS À L'ANETH | 2

2. Préparer la saumure en faisant dissoudre  $\frac{3}{4}$  de tasse de sel dans 8 litres d'eau.
3. Verser sur les cornichons et laisser reposer pendant 12 heures soit au réfrigérateur ou à la température de la pièce. Rincer.
4. Mélanger le vinaigre, 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sel, le sucre et 2 litres (8 tasses) d'eau dans une grande casserole pour préparer la solution pour la marinade.
5. Ajouter les épices à marinades attachées dans un sac de toile à fromage.
6. Amener à ébullition. Retirer le sac d'épices.
7. Remplir les bocaux propres et chauds de cornichons en laissant un espace vide de  $\frac{1}{2}$  pouce du bord.
8. Si vous le souhaitez, ajouter 5 ml (1 c. à thé) de graines de moutarde, 1 branche d'aneth frais et 1 ou 2 gousses d'ail par bocal.
9. Couvrez les cornichons avec la solution à marinade chaude en laissant un espace libre de  $\frac{1}{2}$  pouce du bord. Retirer les bulles d'air avec une spatule de caoutchouc.
10. Nettoyer les bords des bocaux avec un linge humide. Refermer les bocaux avec des couvercles prétraités. Ajuster les couvercles et serrer.
11. Mettre les bocaux dans une marmite d'eau bouillante : 15 minutes pour les bocaux de 500 ml, 20 minutes pour les bocaux de 1 litre.

**Quantité :** 7 à 9 bocaux de 500ml