

Cornichons express à l'aneth



(Donne 2 pots de 1 litre de cornichons)

- 2 tasses (500 ml) vinaigre blanc
- 1 tasse (250 ml) eau
- 2 1/2 c. à soupe (37,5 mL) Gros sel à marinades Windsor®
- 1 c. à soupe (15 ml) grains de poivre noir
- 1 c. à soupe (15 ml) graines de coriandre
- 1 c. à soupe (15 ml) graines de cumin
- 2 c. à soupe (30 ml) graines d'aneth
- 1 c. à thé (5 ml) sucre granulé
- 4 feuilles de laurier fraîches
- 4 gousses d'ail moyennes (tranchées finement)
- 8 à 10 mini concombres (coupés en deux sur la longueur)
- 2 c. à soupe (30 ml) aneth frais



Préparation

1. Dans une grande casserole à fond épais, faire griller les graines, les épices et le sel à feu doux pendant 3 à 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce qu'un arôme se dégage.
2. Ajouter le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition, puis réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 10 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir de 10 à 15 minutes.
3. Répartir les demi-concombres dans deux pots de verre de 1 litre à large ouverture. Répartir également l'ail, les feuilles de laurier et l'aneth frais dans chaque pot, autour des concombres.
4. Verser la marinade dans les pots. À l'aide d'une cuillère, répartir les épices restantes sur le dessus des concombres. Fermer hermétiquement et conserver au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.

