



## **Comment faire vos conserves de cornichons**

[RECETTES](#) - [CONSERVES](#)



NOMBRE DE PORTION : 7 BOCAUX DE 1 LITRE

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 2 JOURS MIN

---

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE MIN

---

TEMPS DE REPOS : 24H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### Liquide à marinade

La quantité de liquide requise variera selon la grosseur des concombres que vous utilisez. La quantité ci-dessous est indiquée pour 7 bocaux de 1L dans le livre de Bernardin, mais personnellement j'en fais plus que cela avec la recette.

- 16 tasses d'eau
- 12 tasses de vinaigre blanc
- 1,5 tasse de sel à marinades
- 1/2 tasse de sucre
- 4 c.à table d'épices à marinade

**À ajouter à chacun des bocaux** (grosseur 1L):

- 2 c. à thé de graines de moutarde
- 2-3 tiges d'aneth ou 2 c. à table de graines d'aneth
- 2-3 gousses d'ail pelées

Personnellement, j'y vais avec un mix de graines de moutarde, 1 fleur d'aneth et 2 gousses d'ail.

## Préparation

---

Dans une grande casserole en acier inoxydable, mesurer et mélanger les quatre premiers ingrédients.

Envelopper les épices à marinade dans un carré d'étamine pour former un sac à épices; l'ajouter dans la casserole et porter le tout à ébullition. Faire bouillir à feu doux 15 minutes.

1. Égoutter une quantité de concombres. Placer dans chaque bocal, les aromates mentionnés ci-haut. Placer vos concombres dans les bocaux jusqu'à 3/4 pouce du rebord. Si vous êtes *Master Tetris*, c'est le temps d'appliquer vos connaissances. Ajoutez-y le liquide chaud pour couvrir les concombres, et ce jusqu'à 1/2 pouce du bord.
2. Retirer les bulles d'air à l'aide d'un ustensile métallique.
3. Essuyer les rebords des bocaux pour enlever tout résidu.
4. Centrer les couvercles SNAP et visser les bagues du bout des doigts jusqu'au point de résistance. Ne pas trop serrer.
5. Déposer dans votre marmite (avec le support pour vos bocaux).
6. Couvrir la marmite remplie d'eau et porter à ébullition.
7. Traiter 15 minutes pour des bocaux de 1L.
8. À la fin de la durée du traitement, éteindre le feu et attendre que l'eau cesse de bouillir.
9. Retirer les bocaux un à un en les tenant bien droits. S'il y a de l'eau sur vos couvercles, elle s'évaporerait d'elle-même, n'y touchez pas.
10. Laisser vos bocaux sans bouger pendant 24h. Retirer ensuite les anneaux et laver le tour de vos bocaux avant de les ranger. Pour les bocaux dont les couvercles n'ont pas scellé, mettez-les au réfrigérateur et consommez-les en premier. Entreposer vos bocaux dans un endroit sombre et frais. Ils seront prêts à être dégustés dans environ six semaines.

#### **Petit truc**

Il faut déposer les bocaux sur un linge lorsqu'on les sort. Je préfère mettre mes linges à vaisselle sur une grande plaque à pâtisserie. Lorsque je fais plusieurs conserves, cela me permet de glisser doucement mes bocaux sur mon comptoir pour me garder l'espace près de mes chaudrons pour mes prochains bocaux.