

Cornichons classiques



Ingrédients

- 3 ½ livres de concombres à mariner
- ¼ tasse de mélange à marinade pour cornichons
- 2 ½ tasses de sucre
- 2 ½ tasses de vinaigre blanc

Marche à suivre :

1. Déposer 4 pots Mason ou Bernardin de 500 ml dans une marmite et couvrir d'eau. Faire mijoter quelques minutes. Mettre les couvercles de scellage dans l'eau chaude et non dans l'eau bouillante. Garder le tout au chaud jusqu'au moment de les remplir.
2. Frotter bien les concombres à l'eau froide. Enlever 1/8 de pouce à chaque bout et les couper en petites tranches minces (environ 1/16 de pouce). Réserver.
3. Dans un chaudron, mélanger le mélange à marinade, le sucre et le vinaigre. Porter à ébullition.
4. Ajoutez les concombres, éteindre le feu et laissez reposer 30 minutes à couvert.
5. Remplir les bocaux avec les concombres jusqu'à 2 cm du bord. Verser du liquide chaud jusqu'à ½ pouce du bord. Avec un ustensile non métallique, retirer les bulles d'air. Ajouter du liquide au besoin! Nettoyer les rebords et déposer le disque de scellage. Fermer avec la bague sans trop serrer.
6. Remettre les bocaux dans la casserole et porter à ébullition en s'assurant qu'il y a toujours au moins 1 pouce d'eau au-dessus des bocaux. Lorsque qu'il y a de gros bouillon, minuter 15 minutes. Fermer le feu, attendre 5 minutes et sortir les pots en les tenant bien droit.
7. Laisser le tout refroidir pendant 24 heures sans y toucher et en ne resserrant pas les bagues! Vous entendrez des petits « POP » se produire! Ça veut dire que les pots sont scellés! Le centre du disque de scellage ne doit pas bouger sous la pression. Retirer les bagues et ranger vos pots dans un endroit propre et frais!