Cornichons à l'aneth [Ricardo]

“ Vous voulez rire ? Ben quoi, j'ai préparé cette recette avec 4 cornichons ! Pas n'importe lesquels ! Ceux de mon jardin ! Sans oublier l'aneth de mon balconnet. N'ayant pas remis la main sur la recette de mes parents, j'ai trouvé celle-ci sur le blog de Ricardo cuisine.com. Par contre, j'ai volontairement omis la cannelle et les clous de girofle et ai modifié les proportions de quelques ingrédients tels le sel, l'aneth…”

Les Ingrédients :

(Pour 1 bocal de 375 ml):

- 100 g de cornichons
- 1 petit oignon nouveau
- 1 petite gousse d'ail
- 150 ml de vinaigre blanc
- 150 ml d'eau
- 2 belles branches d'aneth
- ½ c. à thé de sucre
- ¾ à 1 c. à thé de sel
- 2 grains de poivre
- 1 graine de baie de genièvre
- ¼ c. à thé de graines de moutarde
- 1 petite feuille de laurier

Les Étapes :

Brossez délicatement les cornichons. *J'ai utilisé une brosse à champignons.* Déposez-les dans un bocal d'une contenance de 375 à 500 ml avec le petit oignon nouveau coupé en deux et l'aneth.

Dans une casserole, déposez le reste des ingrédients. Amenez doucement à ébullition. Comptez 5 minutes de frémissements.

Versez le contenu bouillant dans le bocal. Refermer. Laissez refroidir.

Conservez au frais 15 jours avant de les consommer.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ainsi préparés, ces cornichons se conserveront 3 mois au frais.

© Les papilles Estomaquées... 2013
http://papillesestomaquees.fr/cornichons-a-laneth-ricardo/