

Concombre en pickles

écrit par Pariseyn | 22 septembre 2022



Une recette séduisante, pas trop sucrée avec un petit arrière-goût asiatique. Indispensable pour nos sandwiches.

Ingrédients, pour un bocal de 750 ml :

1 beau concombre

2 petits oignons jaunes

250 ml de vinaigre de riz

2 cuillères à soupe de sucre

1 pincée de sel

2 cuillères à café de graines de moutarde jaune

2 cuillères à café de gingembre en poudre

Rincer le concombre et le couper en rondelles d'épaisseur moyenne à l'aide d'une mandoline.

Eplucher les oignons et les couper en rondelles. Séparer les anneaux.

Dans une petite casserole, mélanger le vinaigre de riz, le sucre, le sel et les épices.

Chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Dans un pot en verre stérilisé (et refroidi), disposer les rondelles de concombre et d'oignon en les serrant le plus possible, mais sans les écraser.

Verser la saumure encore chaude sur les légumes. La saumure doit recouvrir entièrement les légumes.

Mélanger et laisser reposer à température ambiante une trentaine de minutes.

Placer au frais pour au moins 48 heures avant de servir.

Se conserve quelques semaines au réfrigérateur.