

Hot dog relish express

écrit par Pariseyn | 9 avril 2016

☒ Si vous n'avez pas de sweet pickle relish sous la main pour vos hot-dogs ou hamburgers, voici une manière rapide d'en réaliser un en 5 minutes, sous réserve que vous ayez un bocal de cornichon aigre-doux. On a utilisé ici des cornichons aigre-doux, « recette paysanne » de chez Kühne, mais une autre marque fera l'affaire.

Ingrédients, pour un petit bocal de 150 ml :

175 g (environ 9 unités) de cornichons aigre-doux

30 g (2 cuillères à soupe) de moutarde jaune classique Heinz ou équivalent

15 ml (1 cuillère à soupe) du mélange de graines de moutarde du bocal Kühne

30 ml (2 cuillères à soupe) de la saumure Kühne

15 ml (1 cuillère à soupe) de Sucralose ®

15 ml (1 cuillère à soupe) de vinaigre de cidre

0.5 g (1/2 cuillère à café) de curcuma

Sel

Mettre les cornichons dans le petit bol du robot équipé de sa lame acier en S et procéder par à coup jusqu'à obtenir la granulométrie voulue (voir photos). Ramener de temps les cornichons centrifugés sur les bords du bol pour que la texture soit homogène.



Transférer les cornichons dans un bol et ajouter tous les

autres ingrédients.

Remuer bien et transvaser dans le bocal de conservation.
Gouter et rectifier l'assaisonnement.

Se garde une semaine au réfrigérateur.