

Pickles de carottes à l'indienne

écrit par Pariseyn | 4 mai 2019



Une [recette](#) de l'excellent site Ni cru ni cuit que j'ai reprise dans son intégralité et que l'on trouve aussi en vidéo chez [Pankaj Sharma](#). La réalisation est très simple, il n'y a que le taillage des carottes en lamelles qui est un peu long. Le parfum subtil du curcuma, le léger piquant des graines de moutarde et le croquant adouci par la fermentation des carottes font de ces pickles un must pour un sandwich indien.

Pour 2 petits bocaux de 200 ml :

1 kg de carottes

1 grosse gousse d'ail

20 g de graines de moutarde brune ou blonde (2 cuillères à soupe)

6 g de poudre de curcuma (1 cuillère à soupe)

10 g de sel non traité

60 ml d'huile neutre (4 cuillères à soupe)

Éplucher les carottes et les tailler en fines lamelles avec un économiseur : on laisse le cœur de la carotte de côté. On peut aussi utiliser une mandoline qui est beaucoup plus rapide. Il faut obtenir 350 g de carottes épluchées et taillées en lamelles, on n'utilisera donc pas automatiquement le kilo complet.



Il faut utiliser la râpe gros trous pour tailler des bâtonnets
Peler l'ail et l'émincer finement. Écraser grossièrement les graines de moutarde dans un mortier.

Faire à peine tiédir l'huile (vers 40°C).

Mettre les carottes, l'ail, le sel, le curcuma et les graines de moutarde dans un saladier et mélanger à la main pour bien

répartir tous les ingrédients.

Répartir les 350 g de carottes dans les bocaux en tassant bien avec le dos d'une cuillère à soupe. Il est important de vraiment bien tasser. Verser l'huile tiède par dessus.

Fermer le bocal avec le caoutchouc en place et le secouer pour répartir l'huile.



Couper en lamelles



Bien mélanger



Bien tasser

Garder à température ambiante pendant 1 semaine pour démarrer la fermentation, en posant les bocaux sur une assiette ou un plat pour parer aux débordements.

Les pickles sont prêts après 2 semaines à température ambiante. La conservation en bocal fermé est très longue : plusieurs années. Une fois ouverts, ils se conservent très bien au réfrigérateur.



L'achard avec des graines de moutarde noires