

Sweet pickle relish version 2

écrit par Pariseyn | 27 avril 2019



Une version légèrement modifiée qui n'utilise pas de sirop de glucose et que l'on cuira une vingtaine de minutes. Les quantités obtenues sont un peu moindre justement à cause de cette cuisson.

Ingrédients, pour 2 bocaux de 150 ml :

3 concombres, non épluchés, épépinés

1 poivron vert

1 oignon moyen

150 ml de vinaigre de cidre

200 g de sucre en poudre

0,3 g de cannelle moulue ($\frac{1}{4}$ cc)

0,3 g de gingembre moulu ($\frac{1}{4}$ cc)

0,8 g de graines de céleri moulues ($\frac{1}{2}$ cc)

1.5 g de graines de moutarde ($\frac{1}{2}$ cc)

2 pincées de clous de girofle moulus

Du colorant alimentaire bleu et jaune, pour un « neon green relish » comme à Chicago (facultatif).

Laver les concombres, enlever les pépins, mais ne pas enlever la peau (pour la couleur). Couper en morceaux grossiers.

Éplucher le poivron, enlever les graines et la queue et couper grossièrement.

Éplucher l'oignon et couper en morceaux.

Passer l'ensemble au robot muni de sa lame acier : procéder par petites quantités à la fois et utiliser la fonction pulse de votre robot : il faut obtenir des petits morceaux mais pas une purée.

Mettre l'ensemble dans un récipient en plastique, ajouter 3 cuillères à soupe de gros sel non traité (c'est-à-dire sans iode ajouté), placer une quarantaine de glaçons par-dessus et mettre au réfrigérateur pour 24 heures. Ne pas omettre cette étape, elle est très importante pour le goût et le croquant du confit.

Après 24 heures, rincer abondamment sous l'eau claire. Mettre le mélange dans un linge propre et essorer du mieux possible.

-

Hacher et saler

-

Ajouter des glaçons

-

Essorer

Dans une casserole à feu moyen (position 6 de 9 sur ma plaque à induction), mélanger le vinaigre, le sucre et les épices pour dissoudre l'ensemble. Ajouter le hachis de concombre et cuire entre 20 et 25 minutes pour faire épaissir la préparation. En fin de cuisson, ajouter 8 gouttes de colorant jaune et 6 gouttes de colorant bleu et remuer pour homogénéiser la couleur.

-

Début de cuisson

-

Fin de cuisson

-

Après coloration

Transférer dans des petits bocaux de 150 ml (j'en ai fait deux et nous avons consommé le reste dans la semaine). J'utilise des terrines Le Parfait « Familia Wiss » de 150 ml. Après avoir essuyé proprement le bord du bocal, poser la capsule puis visser le couvercle.

Déposer un torchon au fond d'un grand faitout, remplir d'eau de façon à ce que bocaux soient totalement immergés (plus deux centimètres au-dessus) et porter l'eau à ébullition.

Quand l'eau bout, plonger les bocaux à l'intérieur, attendre qu'elle revienne à l'ébullition et compter au moins 10 minutes de stérilisation.

Après ce laps de temps, couper le feu et laisser refroidir complètement avant de retirer les bocaux.

Une fois refroidis, sortir les bocaux, dévisser le couvercle et vérifier que la capsule soit bien collée au bocal et qu'elle résiste à la traction. Si la capsule n'est pas maintenue par le vide, recommencer la stérilisation avec une capsule neuve. Sécher les bocaux, et stocker au frais sans remettre le couvercle vissant.

