

# Sweet pickle relish

écrit par Pariseyn | 18 février 2016

☒ Cette recette de « confit de concombre » vous permettra d'obtenir un « sweet pickle relish » comme aux USA. Indispensable pour vos hamburgers et vos hot-dogs, surtout pour le fameux « Chicago-style hot dog » et son « neon green relish »

Ingrédients, pour 3 bocaux de 150 ml :

3 concombres, non épluchés, épépinés

1 poivron vert

1 oignon moyen

Pour le sirop :

150 ml de vinaigre de cidre

250 g de sirop de glucose

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.

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

Eplucher 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 morceaux fins 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 pour l'empêcher de s'agglutiner), placer des 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.

Préparation du sirop :

Dans une casserole à feu moyen, mélanger le vinaigre, le sirop de glucose et les épices pour dissoudre l'ensemble. Chauffer en remuant bien au fouet : on obtient un beau sirop épais. Ajouter 8 gouttes de colorant jaune et 6 gouttes de colorant bleu.

Placer le mélange de concombre essoré dans un saladier, et verser dessus le sirop, mais pas tout le sirop pour contrôler la consistance. Par exemple, je n'ai mis que la moitié du sirop pour obtenir la consistance désirée.

Transférer dans des petits bocaux de 150 ml (j'en ai fait trois 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.

