Vrais pickles US

écrit par Pariseyn | 25 avril 2016

Voici ma version des « vrais » pickles américains pour vos hamburgers et hot dogs. Pour les autres sandwiches, adopter la coupe en batonnets. La stérilisation est nécessaire pour stocker ces cornichons pendant plus d'un an à température ambiante. Mais elle n'est pas indispensable si on ne les conserve que quelques semaines au réfrigérateur. C'est pour cela que les Américains les appellent « refrigerator pickles ». Indispensables !

Pour les pickles en rondelles :

Ingrédients, pour 4 petits pots de 150 ml :

660 g de mini concombres (donnent ~550 g une fois équeutés et coupés en rondelles)

200 ml de vinaigre de vin blanc vieux bio « Le cigale Provençale »

300 g de sucre en poudre

15 g de sel fin (1 cuillère à soupe)

1cuillère à soupe de graines de moutarde

1 oignon

2 cuillères à soupe de sel de mer

1. Laver les mini concombres soigneusement sous l'eau froide et bien les essuyer.

Couper l'extrémité opposée à la tige.

Emincer les cornichons en rondelles de 4 mm d’épaisseur à l’aide d’une mandoline (position 3).

2. Eplucher l’oignon et couper en rondelles de même épaisseur à la mandoline.

3. Déposer les légumes dans un récipient en verre ou en plastique, verser 2 cuillères à soupe de sel de mer et remuer avec les doigts pour mettre en contact tous les légumes avec le sel. Laisser dégorger 2 à 4 heures (2 heures ici) en remuant de temps en temps avec les doigts : les légumes deviennent mous, ce qui est normal car ils perdent leur eau de végétation (cela permet de conserver un meilleur croquant).

4. Si vous souhaitez procéder à une stérilisation, porter à ébullition une grande casserole d’eau pouvant recevoir les bocaux totalement immergés. Il faut qu’ils soient recouverts par au moins 5 à 10 cm d’eau. Déposer au fond de la casserole un chiffon replié, il évitera au bocaux de se cogner pendant la phase de stérilisation.

5. Rincer abondamment les légumes sous l’eau courante pendant 3 à 4 minutes en remuant avec les doigts.

Egoutter dans une passoire pendant que vous fabriquez la saumure.

6. Dans une casserole à feu doux, verser le vinaigre, le sucre, les 15 g de sel fin et les épices. Faire dissoudre le sucre en remuant à l’aide d’une cuillère en bois. Ne pas laisser bouillir et couper le feu dès que le sucre est fondu

et que des bulles apparaissent, signalant l’ébullition.

7. Répartir les légumes dans les 4 bocaux Familia Wiss de 150 ml. Tasser légèrement sans écraser.

8. Verser le vinaigre chaud à niveau dans les bocaux, en laissant un espace de 1 cm par rapport au bord du bocal.

Pour le pickles en baronnets :

Pour un bocal de 750 ml :

720 g de mini concombres ou de gros cornichons.

La marinade est identique mais le processus varie un peu :

1. Préparer les concombres : laver et sécher les concombres. Couper l’extrémité apicale du concombre qui contient des enzymes qui peuvent ramollir les cornichons. Garder la peau, couper en 2 dans la longueur, puis chaque moitié en 2 pour obtenir des bâtonnets ajustés à la hauteur du bocal.

2. Mettre les cornichons dans le bocal : Ajuster les cornichons dans le bocal. Couper les extrémités si elles dépassent de plus de 12 mm au-dessous du haut du pot. Placez-les verticalement le plus serré possible sans les casser ou les écraser.

3. Porter la saumure à ébullition : Dans une casserole à feu doux, verser le vinaigre, le sucre, les 15 g de sel fin et les épices. Faire dissoudre le sucre en remuant à l’aide d’une cuillère en bois. Ne pas laisser bouillir et couper le feu dès

que le sucre est fondu et que des bulles apparaissent, signalant l'ébullition. Verser la saumure sur les cornichons, remplissant chaque pot à 12 mm du haut. Les légumes doivent être entièrement recouverts.

4. Retirer les bulles d'air : Tapoter doucement le pot contre le comptoir pour éliminer toutes les bulles d'air. Compléter avec de la saumure si nécessaire. Jeter le surplus de marinade.

5. Serrer les couvercles : Essuyer le bord du bocal avec un chiffon propre. Placez les opercules métalliques sur les bocaux et vissez sur les couvercles jusqu'à la butée, ou mettre le joint de caoutchouc et fermer avec le fermoir intégré au bocal. La capsule étant plastifiée, elle évitera les problèmes de corrosion qui pourraient apparaitre en vissant directement le couvercle métallique qui lui, n'est pas plastifié.

Quelque soit la découpe choisie :

1. Procéder à la stérilisation pour un stockage de plus d'un an :

Préparer un faitout rempli d'eau et porter à ébulllition.

Placer les pots dans l'eau bouillante à l'aide d'une pince pour éviter de se bruler. Ils doivent être complètement recouverts.

Laisser stériliser 10 minutes à partir du retour à l'ébulition.

Au bout de ce temps, couper le feu, et laisser refroidir

naturellement l'ensemble avant de sortir les bocaux.

Un fois refroidi, sortir les bocaux et dévisser le couvercle. Assurez-vous que la stérilisation est réussie en vérifiant que l'opercule est bien « soudée » au bocal par le vide. Si la capsule n'est pas maintenue par le vide, il faut la remplacer par une neuve et recommencer le processus de stérilisation ou manger ces bocaux en premier.

Bien sur, la stérilisation cuit légèrement le concombre et peut le ramollir un peu. Mais on n'est pas obligés de les stériliser si on ne souhaite pas les garder sur étagère pendant un an.

Stocker les bocaux sans remettre le couvercle vissant, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe.

2. Pour un stockage au réfrigérateur

Laisser refroidir les bocaux et les mettre simplement au bas du réfrigérateur. La saveur s'améliorera avec le temps – essayer d'attendre au moins 48 heures avant de les ouvrir.

Notes :

• Autres parfums : Beaucoup d'autres légumes d'été peuvent être conservés suivant cette méthode – haricots verts, le gombo, l'ail, etc. Essayer pour trouver vos préférés !

• Texture : Si vos cornichons sont plus mous que vous souhaitez, lire cet article sur 5 Ways to Give Your Pickles Better Texture.

• Autres saveurs : les graines de moutarde ne sont pas les seules aromates que l'on peut ajouter ! Le safran, le poivre noir, les graines de céleri, ou d'autres épices selon votre fantaisie.

• S’il reste des bâtonnets, préparer une sauce avec un yaourt, de la fleur de sel, une gousse d’ail écrasé et de la ciboulette pour faire des dips à croquer à l’apéritif.