

# Pickles<sup>1</sup>



## Ingrédients

- . 250 grammes de gros sel gris
- . Environ 1,5 kilogrammes de légumes (chou-fleur, brocolis, carottes pelées, oignons, ail, poivrons, champignons,...)
- . 1 litre de vinaigre balsamique blanc
- . 3 cuillères à café de graines de moutarde
- . 3 cuillères à café de graines de coriandre
- . 2 cuillères à café de poivre concassé
- . Aromatiques : romarin, thym,...

## Préparation

- . Préparer le vinaigre épicé et aromatisé 3 jours avant.
- . Mélanger le vinaigre les graines, le poivre et les aromatiques porter à frémissements à feu moyen.
- . Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.
- . Mettre à bouillir 2 litres d'eau avec le gros sel puis laisser refroidir. Cette saumure doit être bien froide pour ne pas cuire les légumes.
- . Laver les légumes.
- . Détailler les légumes en petits bouquets, en rondelles, en gros dés, biseaux, bâtonnets, crantés, ondulés,...
- . Le concombre, les piments, les poivrons et les courgettes ne sont pas pelés, mais coupés en deux dans le sens de la longueur puis épépiner.
- . Éplucher l'oignon et le détailler grossièrement.
- . Lorsque les légumes sont prêts, les mélanger dans un grand saladier et les recouvrir de la saumure refroidie. Tous les légumes doivent être immergés. Si besoin, ajouter un poids.
- . Laisser mariner 24 heures dans un endroit frais.
- . Pour finir, égoutter les légumes.
- . Les disposer dans les bocaux stérilisés en tassant bien. Recouvrir avec le vinaigre aromatisé. Les légumes doivent être bien recouverts.
- . Fermer les bocaux et laisser macérer 4 à 5 semaines avant de consommer.
- . Les bocaux se conservent à température ambiante pendant plusieurs mois, voire années.
- . Dès l'ouverture, ils se conservent au réfrigérateur.

## Variante

La base 1-2-3: 1 volume de sucre, 2 volumes de vinaigre de vin blanc, balsamique, vinaigre de riz (ou mélange de vinaigres), 3 volumes d'eau.

## Ingrédients

- . 500 grammes de légumes
- . 100 grammes de sucre
- . 200 centilitres de vinaigre de vin blanc
- . 30 centilitres d'eau
- . 2 feuilles de laurier séché
- . 1 cuillère à café de sel
- . Épices : baies roses, poivre en grain, coriandre, graines de moutarde,...
- . Mélanger les vinaigres, l'eau, les épices, le sel et le sucre.
- . Faire bouillir le mélange.
- . Disposer les légumes dans les bocaux. Bien Tasser.
- . Verser le liquide bouillant par-dessus.
- . Laisser refroidir en retournant les bocaux.



## Tomates-Cerises<sup>2</sup>

### Ingrédients

- . 500 grammes de tomates-cerises avec leurs pédoncules
- . 15 centilitres de vinaigre blanc
- . 15 centilitres d'eau
- . 150 grammes de sucre blond de canne
- . 150 grammes de miel d'acacia
- . Quelques graines de coriandre et de poivre de Sichuan

### Préparation

- . Ébouillanter 20 secondes à peine les tomates-cerises.
- . Enlever la peau en conservant le pédoncule.
- . Répartir les tomates dans des pots.
- . Ajouter les graines de coriandre et le poivre.
- . Porter à ébullition le vinaigre, le sucre, le miel.
- . Verser le liquide bouillant sur les tomates.
- . Fermer les pots et retourner-les jusqu'à complet refroidissement.
- . Réserver au réfrigérateur et déguster à volonté, froides ou tièdes.



## Tomates-Cerises non pelées<sup>1</sup>

### Ingrédients

- . 400 grammes de tomates cerise (mélange jaune et rouge)
- . 25 centilitres de vinaigre de cidre ou avec du Melflor
- . 25 centilitres d'eau
- . 1 branche de romarin
- . 2 branches de thym
- . 4 cuillères à café de sel de mer
- . 1 cuillère à café de sucre en poudre
- . 2 gousses d'ail
- . 2 pincées de piment
- . 2 cuillères à café de poivre en grains

### Préparation

- . Peler l'ail et le couper en lamelles fines.
- . Mélanger les tomates, les grains de poivre, l'ail, le romarin, et thym et le piment.
- . Mettre le tout dans un bocal.
- . Porter à ébullition dans une casserole le mélange vinaigre, eau, sucre et sel.
- . Verser le tout sur les tomates.
- . Fermer le bocal et laisser reposer à température ambiante pendant 6 à 8 heures. Ces tomates se dégustent le jour même ou le lendemain

## Tomates vertes en saumure



Si les tomates sont petites comme des tomates cerises, les laisser entières, sinon les couper en rondelles ou en quartiers.

- . Ne pas les rincer.
- . Placer les tomates dans un bocal (pas de bocal à moitié rempli).
- . Ajouter des graines de coriandre.
- . Préparer une saumure à 3% : 30 gr de gros sel de mer par litre d'eau non chlorée.
- . Verser la saumure dans un bocal : les tomates doivent être immergées, même si les aromates "surnagent".
- . Fermer le bocal hermétiquement.
- . Laisser fermenter à température ambiante pendant 15 jours.
- . Elles seront croquantes et acidulées au début. Moins fermes et plus acides en vieillissant.
- . À utiliser comme des cornichons, dans une salade, une poêlée de légumes,...

