

Pickles de concombres hot



Mise en place et préparation:

env. 25 min

Pour 4 ou 5 bocaux d'env. 2½ dl

Accompagnement pour

8 personnes

3½ dl de vinaigre de riz

2½ dl d'eau

100 g de sucre

**1 c. s. de graines
de moutarde**

1¼ c. c. de sel

1 kg de concombres

(p. ex. nostrano, évent.
épépinés, en morceaux,
cornichons)

2 gousses d'ail,
en lamelles

**2 piments mi-forts
rouges,** évent. épépinés,
en rouelles

4 cm de gingembre,
en lamelles

Porter à ébullition le vinaigre et tous les ingrédients, sel compris, dans une grande casserole. Ajouter les concombres et tous les autres ingrédients, laisser cuire env. 3 minutes. Retirer les concombres avec une écumoire, les mettre très chauds dans les bocaux propres et chauds. Reporter le liquide à ébullition, verser à ras bord sur les concombres, fermer aussitôt les bocaux, laisser refroidir sur un linge.

Portion: 83 kcal, lip 0g, glu 18g, pro 1 g



Suggestion: les pickles de concombres s'accordent bien avec la fondue et la raclette. **Conservation:** env. 6 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Garder le bocal entamé au réfrigérateur et consommer rapidement.