

Pickles (au vinaigre)

Base de préparation, adaptable à tous les types de légumes

Denrée légumes quantités à ajuster	Légumes choisis et quantités utilisées	Quantités	Observation utilisation
▪ Légumes divers coupés en bâtonnets (carottes, radis noir, chou rave...) ▪ Aromates divers : oignon, ail, graines de coriandre, baies roses (piment facultatif)		1 kg	Les pickles s'utilisent comme des cornichons, avec de la charcuterie, mais aussi à l'apéritif en pique, en mélange en salade (dans ce cas, pas de vinaigre dans la vinaigrette), en cake salé, etc.
▪ Vinaigre « dur » (vinaigre blanc) 30 à 45 % ▪ Eau ▪ Sucre ▪ Sel		125 mL 150 mL 1 CS (10 g) 10 g	
Récipient, piques en bois, feuilles de chou ou de vigne ou autres pour couvrir			

Schéma de fabrication

Préparation des pickles	Étapes
Préparation ▪ Préparer tous les légumes séparément : laver, éplucher, et découper en bâtonnets. Trancher l'ail en quatre. Émincer oignons et échalotes. ▪ Faire bouillir de l'eau en grande quantité pour couvrir les légumes (deux minutes pour chacun des légumes). Finitions ▪ Égoutter les légumes blanchis. ▪ Disposer les légumes préparés dans le bocal en alternant des couches de couleurs. Intercaler des quarts de gousse d'ail, des baies. ▪ Couvrir les légumes de la saumure vinaigrée jusqu'au bord. Passer un pic en bois pour chasser l'air. ▪ Couvrir d'une feuille de chou ou de feuille de laurier et bloquer avec un pic en bois puis fermer hermétiquement C'est prêt sous à une semaine minimum. Conservation 6 mois.	▪ Lavage, parage, découpe ▪ Préparation : saumure vinaigrée à chaud ▪ Blanchiment des légumes ▪ Assemblage en bocal ▪ Immersion saumure ▪ Fermeture hermétique

Lieu :

Date :

Animateur(trice) :

Variantes

Sur le même principe, on peut faire des antipasti de courgettes.

PRÉPARATION :

1 kg de courgettes en cubes mises à bouillir durant 3 minutes avec un mélange moitié moitié eau et moitié vinaigre plus du sel. Égoutter, mettre en pot puis tasser. Ajouter des graines de coriandre, du laurier, de l'ail (du piment) et couvrir d'huile d'olive. Fermer.

Bon à consommer après 15 jours ; encore mieux après 1 mois.

Autre recette sur le principe des pickles de courgettes ci-dessus :

- des navets ou gros radis coupés en tronçons ;
- des betteraves rouges crues en tronçons de 1 cm avec de l'ail, un peu de céleri et du sel (pas de sucre) ;
- du céleri et des carottes en julienne ou râpés avec des oignons, de l'aneth, un jus d'orange...