

Cornichons à l'aneth (pickles)

Pour 3 pots de 1 litre:

- 3 lb (environ) de concombres à marinade (ex: des champs ou Kirby)
- 1 gros oignon jaune, tranché en rondelles
- 3 branches d'aneth frais
- 4 tasses de vinaigre blanc à marinade
- 4 tasses d'eau
- 3 gousses d'ail, hachées
- 6 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe de sel
- 2 c. à soupe de graines de moutarde
- 2 c. à thé de poivre en grains
- 1 bâton de cannelle
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle

Préparer vos pots, vos bagues, vos couvercles et votre chaudron, selon votre méthode habituelle de cannage.

Dans 3 bocaux de 1 litre chaud, placer les concombres, les rondelles d'oignon et les branches d'aneth, en laissant un espace vide de 3/4 pouce du bord.

Dans une grande casserole en acier inoxydable, porter à ébullition le reste des ingrédients. Laisser mijoter 5 minutes à feu moyen. Verser le liquide chaud sur les cornichons, en laissant un espace vide de 1/2 pouce du bord. Les légumes doivent être immergés complètement.

Stériliser vos pots selon votre méthode habituelle, pendant 15 minutes (à une altitude de 1000 pi ou moins).

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: Ricardo)