

Céleri mariné style pickles à l'aneth

Pour un pot Masson de 1 litre:

- 4 branches de céleri, coupées en tronçons de 3 pouces
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 1 tasse d'eau
- 3 branches d'aneth frais
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 c. à thé de poivre en grains
- 1 c. à thé de de gros sel

Dans un chaudron, porter tous les ingrédients à ébullition, à part le céleri.

Déposer le céleri dans un pot Masson et verser le liquide chaud.

Laisser refroidir et mettre au frigo. Attendre 24 heures avant de servir.

Se conserve quelques semaines.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette inspirée de: [Cuisine-moi](#))