



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



## CORNICHONS À L'ANETH VITE FAITS

### Ingrédients

3,6 kg (8 lb) de cornichons mesurant de 7 à 12 cm (3 à 5 pouces)  
8 litres (2 gallons) d'eau  
190 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de sel pour marinades (PAS de sel de table)

### SOLUTION POUR LA MARINADE

1,5 litre (6 tasses) de vinaigre (5% d'acidité)  
125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sel pour marinades  
60 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de sucre  
2 litres (8 tasses) d'eau  
30 ml (2 c. à soupe) d'épices à marinades mélangées  
15 à 20 ml (3 à 4 c. à thé) de graines de moutarde (5 ml - 1 c. à thé - par bocal de 500 ml)  
10 à 12 têtes d'aneth fraîches et lavées (une tête et demie par bocal de 500 ml) OU 15 ml (1 c. à soupe) de graines ou de feuilles d'aneth par bocal de 500 ml  
1 à 2 gousses d'ail pelées par bocal de 500 ml (facultatif)  
Sac de toile à fromage

### Préparation

Laver les cornichons avec soin. Couper 1/16 de pouce (2 mm) de l'extrémité apicale et la jeter, mais conserver 1/4 de pouce (6 mm) de la tige attachée. Préparer la saumure en faisant dissoudre 190 ml ( $\frac{3}{4}$  de tasse) de sel dans 8 litres (2 gallons) d'eau. Verser sur les cornichons, couvrir et laisser reposer pendant 12 heures soit au réfrigérateur ou à la température de la pièce. Rincer. Mélanger le vinaigre, 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sel, le sucre et 2 litres (8 tasses) d'eau dans une grande casserole pour préparer la solution pour la marinade. Ajouter les épices à marinades attachées dans un sac de toile à fromage. Amener à ébullition. Retirer le sac d'épices. Remplir les bocaux propres et chauds de cornichons en laissant un espace vide de  $\frac{1}{2}$  pouce du bord. Si vous le souhaitez, ajouter 5 ml (1 c. à thé) de graines de moutarde, 1  $\frac{1}{2}$  tête d'aneth fraîche et 1 ou 2 gousses d'ail par bocal. Couvrez les cornichons avec la solution à marinade chaude en laissant un espace libre de  $\frac{1}{2}$  pouce du bord. Retirer les bulles d'air avec une spatule de caoutchouc. Nettoyer les bords des bocaux avec un linge humide. Refermer les bocaux avec des couvercles prétraités. Ajuster les couvercles et serrer. Mettre les bocaux dans une marmite d'eau bouillante : 15 minutes pour les bocaux de 500 ml, 20 minutes pour les bocaux de 1 litre.

### Quantité :

7 à 9 bocaux de 500ml