



[www.cueillettecompans.fr](http://www.cueillettecompans.fr)

## CORNICHONS A L'AIGRE-DOUX

Brossez 1 à 1 2,5kg de cornichons (surtout ne pas les laver).  
Mettez-les à dégorger dans du gros sel pendant environ 1 heure.  
Brassez-les deux ou trois fois.  
Après une heure, essuyez les cornichons (avec un chiffon sec) 1 à 1 sans les rincer.

Pendant ce temps, préparez la saumure :

- 1 litre de vinaigre d'alcool blanc à 8°
- 1 litre d'eau
- 1 cuillère à soupe rase de gros sel
- 3 cuillères à soupe rase de sucre semoule
- $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de poivre en grains
- $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de baies de genièvre
- 4 clous de girofle
- 2 gros oignons coupés en rondelles
- 4 à 6 branches de persil
- quelques feuilles de fenouil
- 3 feuilles de laurier sauce

**Préparation :**

Faites bouillir la saumure, doucement pendant  $\frac{1}{2}$  heure environ.  
Répartissez les cornichons dans 2 ou 3 récipients (saladiers par exemple).  
Versez sur les cornichons la saumure bouillante avec toutes les herbes et oignons. Il faut que les cornichons soient bien recouverts par la saumure.  
Laissez macérer pendant 4 jours.  
Le 4<sup>ème</sup> jour, rangez les cornichons dans les bocaux de verre, ajoutez si l'on veut quelques petits oignons blancs, quelques grains de coriandre et de poivre, un petit morceau d'estragon, un morceau de feuille de laurier.  
Faites bouillir quelques instants la saumure et remplir chaque pot avec le liquide bouillant, sans les herbes ni les rondelles d'oignons.  
Couvrez après refroidissement.  
Attendre deux mois avant de déguster !