

Pickles de concombre

S'il y a bien quelque chose de magique en cuisine, ce sont les pickles ! ? Magiques parce qu'on peut en faire à peu près avec tout, que ça ne prend que quelques minutes à préparer et surtout parce que ça Pimpe une quantité incroyable de plats ! Et pas seulement le traditionnel burger ou kebab... Les pickles peuvent acco...

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Facile · France

Les ingrédients

1	Concombre
200 ml	vinaigre de cidre, ou vinaigre blanc
200 ml	Eau
2 c. à s.	Sucre en poudre
1 pincée	Sel
	quelques baies, facultatif

La marche à suivre

1. Ici, je suis parti Armé de ma mandoline Pour obtenir de jolies tranches fines, parfaites pour accompagner un burger. Mais libre à vous de le découper comme bon vous semble : tranches plus épaisses, cubes, bâtonnets... Le concombre ne vous en voudra pas ! ? J'ai également choisi de Garder volontairement la peau, pour conserver davantage de croquant et donner un peu plus de couleur à nos pickles.
2. Dans une casserole, verser le Vinaigre et l'eau, puis ajouter le sucre et le sel. Porter le tout à ébullition en mélangeant quelques instants, jusqu'à ce que le sucre et le sel soient complètement dissous. Et voilà, notre petite marinade est prête !
3. Prendre un Bocal propre et stérilisé, puis y déposer les morceaux de concombre. Ajouter quelques Graines de moutarde, des baies ou les épices de votre choix. Verser ensuite la marinade Encore bien chaude Jusqu'à recouvrir complètement les concombres. Fermer le bocal et le retourner quelques instants. Une fois refroidi, placer le bocal au réfrigérateur. Et voilà, c'est terminé ! Il ne reste plus qu'à faire preuve d'un tout petit peu de patience : Attendez idéalement 24 heures avant de déguster, le temps que le concombre s'imprègne bien de toutes ces bonnes choses. ? Conservez ensuite vos pickles Au réfrigérateur Et utilisez-les au fil de vos envies : burger, kebab, salade, grillade... ou directement à la fourchette quand personne ne regarde ! ?