

Une recette 100% végétale de la base de donnée

[Retour vers la liste](#) [1]

[Vers la recherche](#) [2]

Concombres à la façon de grand-maman

Ingrédients

Faire infuser la veille :

2.5 kg
de concombres
1 l
d'eau
120 g
de sel non-iodé

Pour la conserve :

4-5 petits
oignons
4
de fenouil bâtard (aneth) (avec ou sans les fleurs)
5 cs
de graines de moutarde
3 cs
de fenouil bâtard séché
2 cs
de graines de poivre
2 cs
de graines de coriandre
6
entiers
1
de girofle par verre
1 l
d'eau
1 l
de vinaigre (5% d'acidité, sans essence de vinaigre !)
250 g
de sucre
1 cs
de sel

Et encore :

4-6
à confiture avec couvercle twist-off, leur nombre dépendra de la taille des verres, nous recommandons des pots de 650 ml.

restes de tissu et ficelle à votre choix

compas ou assiette comme modèle

ciseaux ou ciseaux zigzag

étiquettes

Préparation

La veille de la préparation, saler l'eau. Laver les concombres, n'utiliser que ceux qui ne sont pas endommagés. Faire tremper les concombres dans le bain de sel pendant 12 heures.

Le lendemain, éplucher les oignons, les couper en rondelles. Laver le fenouil bâtard et faire égoutter. Stériliser les pots avec de l'eau bouillante et laisser égoutter sur un torchon propre. Égoutter les concombres avant de les mettre dans les pots, y répartir les oignons et les tiges de fenouil bâtard. Ajouter à chaque pot 1 à 2 cs du mélange d'épices séchées (sauf le clou de girofle que vous gardez pour l'ajouter à la fin). Pour le bouillon, faire bouillir le vinaigre, l'eau et le sel. En remplir les pots jusqu'au bord. Fermer immédiatement. Laisser infuser les concombres à un endroit frais et sombre pendant au moins 4 semaines.

Emballage / décoration :

Sur les restes de tissu, dessiner des cercles d'un diamètre plus grand que les couvercles des pots. Les assortir sur les couvercles en les fixant avec la ficelle où vous disposerez une étiquette indiquant le contenu et la date de fabrication.

Information supplémentaire:

Astuce pour les amateurs du piment : Ajoutez des piments coupés en rondelles. Vous pouvez faire revenir dans une sauce à la moutarde les concombres infusés récemment.

Cette prescription de [Végi-Info 2013-3f](#) [3] a été insérée par Bernadette Raschle / 2013-10-30 12:13:45

[Retour vers la liste](#) [1]

[Vers la recherche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2258

Dernière mise-à-jour: 28.01.2020

Source URL (modified on 28.01.2020 - 11:12):

https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=2258&lang=fr&language=fr

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29?language=fr>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes?language=fr>

[3] <http://www.chnueppelwiibli.ch>