

Pickles au vinaigre sans sucre



🍴 2 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 5m

Pickles rapides au vinaigre de cidre, sel, ail et aneth.

Pas de sucre — juste l'acidité du vinaigre et les aromates.

Prêts en 24 h, conservation 3 semaines au frigo.

Monde

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> concombres	700 g
<i>Kirby ou petits concombres fermes</i>	
<input type="checkbox"/> gousses d ail	4
<i>écrasées et pelées</i>	
<input type="checkbox"/> graines d aneth	2 tsp
<input type="checkbox"/> ?flocons de piment rouge	1/2 tsp
<i>optionnel</i>	
<input type="checkbox"/> vinaigre de cidre	250 ml
<input type="checkbox"/> eau	250 ml
<input type="checkbox"/> gros sel	4 tsp

PRÉPARATION

1. Laver les *concombres*. Les couper en rondelles, en bâtonnets ou les laisser entiers selon la taille.
2. Répartir les *gousses d ail*, les *graines d aneth* et les *?flocons de piment rouge* dans 2 *bocaux* d'un demi-litre.
3. Remplir les bocaux de concombres, bien tassés.
4. Dans une *casserole*, porter à ébullition le *vinaigre de cidre*, l'*eau* et le *gros sel*. Remuer jusqu'à dissolution du sel.
5. Verser la saumure chaude sur les concombres, en remplissant jusqu'à 1 cm du bord. Laisser refroidir à température ambiante.
6. Fermer et réfrigérer. Attendre au moins 24 heures avant de déguster.

Conservation : 3 semaines au réfrigérateur.

*Ce sont des pickles **au vinaigre** (conservation par acidité), pas des pickles fermentés. La différence : le vinaigre donne une acidité immédiate et stable, la fermentation développe une acidité progressive et des probiotiques.*

Fonctionne avec n'importe quel légume : oignons, carottes, radis, chou-fleur, haricots verts. Adapter le temps de trempage (légumes durs = plus longtemps).

pickles