

Guide de préparation : Cornichons maison au vinaigre

Ingrédients nécessaires

- 500g de petits concombres frais et fermes
- 500ml de vinaigre blanc (taux d'acidité minimum 5% pour une conservation optimale)
- 500ml d'eau filtrée
- 2 cuillères à soupe de gros sel non iodé
- 1 cuillère à soupe de sucre (optionnel, pour équilibrer l'acidité)
- Aromates : 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de grains de poivre, graines de moutarde, branches d'aneth frais

Matériel requis

- Bocaux en verre avec couvercles hermétiques (type Le Parfait ou Mason)
- Casserole en inox
- Entonnoir à confiture
- Torchon propre
- Pince de cuisine

Étapes de préparation

- Laver soigneusement les concombres et les brosser pour retirer les petites épines.
- Stériliser les bocaux et les couvercles dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Disposer les aromates au fond de chaque bocal.
- Tasser les concombres verticalement dans les bocaux sans les écraser.
- Porter à ébullition le mélange vinaigre, eau, sel et sucre dans la casserole.
- Verser le liquide bouillant sur les concombres jusqu'à 1 cm du bord.
- Fermer hermétiquement et laisser refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur.

Le rôle de l'acide dans la conservation

- L'acide acétique contenu dans le vinaigre est l'élément clé de la conservation.
- Il abaisse le pH de la préparation en dessous de 4,6, ce qui empêche le développement des bactéries pathogènes.

- Un vinaigre à 5% d'acidité est indispensable pour garantir la sécurité alimentaire et la texture croquante des cornichons.
- Ne jamais réduire la proportion de vinaigre par rapport à l'eau pour maintenir ce niveau d'acidité protecteur.

Conseils de dégustation

- Patienter au moins 2 semaines avant consommation pour permettre aux saveurs de se développer.
- Conserver les bocaux au frais après ouverture.
- Consommer dans les 3 mois pour une texture optimale.