

Guide Pratique : Réussir ses Cornichons Maison

Le rôle de l'acide dans la conservation

- Le vinaigre contient de l'acide acétique, essentiel pour abaisser le pH des aliments.
- Un milieu acide (pH inférieur à 4,6) empêche le développement des bactéries pathogènes.
- L'acidité permet de conserver les cornichons croquants et sains pendant plusieurs mois.

Ingrédients nécessaires

- 500g de petits concombres frais (type cornichons)
- 500ml de vinaigre d'alcool blanc (taux d'acidité à 6% ou 8%)
- 250ml d'eau filtrée
- 30g de gros sel de mer (non iodé)
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir
- 2 feuilles de laurier et 2 branches d'aneth frais
- 1 gousse d'ail dégermée

Matériel requis

- Bocal en verre avec joints en caoutchouc neufs ou couvercles à vis propres
- Une grande casserole en inox
- Un entonnoir à confiture
- Une pince de cuisine propre

Étapes de préparation

- Laver soigneusement les cornichons et les frotter avec du gros sel pour éliminer les impuretés.
- Rincer à l'eau froide et laisser sécher sur un linge propre.
- Stériliser les bocaux en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Préparer la saumure : porter à ébullition le mélange vinaigre, eau, sel et épices.
- Disposer les cornichons, l'ail et les herbes dans les bocaux.
- Verser la saumure bouillante sur les cornichons jusqu'à 1 cm du bord.
- Fermer hermétiquement et laisser refroidir à température ambiante.
- Patienter au moins 3 semaines dans un endroit frais et sombre avant dégustation.

Conseils de conservation

- Conserver les bocaux fermés dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.
- Une fois le bocal ouvert, le placer au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines.
- Vérifier l'absence de moisissures ou d'odeur anormale avant chaque consommation.
- Ne jamais réutiliser un joint ayant déjà servi pour une mise en conserve.