

## Pickles de concombres hot



Mise en place et préparation:

env. 25 min

Pour 4 ou 5 bocaux d'env. 2½ dl

Accompagnement pour

8 personnes

---

**3½ dl de vinaigre de riz**

**2½ dl d'eau**

**100 g de sucre**

**1 c. s. de graines  
de moutarde**

**1¼ c. c. de sel**

**1 kg de concombres**

(p. ex. nostrano, évent.  
épépinés, en morceaux,  
cornichons)

**2 gousses d'ail,**  
en lamelles

**2 piments mi-forts  
rouges,** évent. épépinés,  
en rouelles

**4 cm de gingembre,**  
en lamelles

---

Porter à ébullition le vinaigre et tous les ingrédients, sel compris, dans une grande casserole. Ajouter les concombres et tous les autres ingrédients, laisser cuire env. 3 minutes. Retirer les concombres avec une écumoire, les mettre très chauds dans les bocaux propres et chauds. Reporter le liquide à ébullition, verser à ras bord sur les concombres, fermer aussitôt les bocaux, laisser refroidir sur un linge.

**Portion:** 83 kcal, lip 0g, glu 18g, pro 1 g



**Suggestion:** les pickles de concombres s'accordent bien avec la fondue et la raclette. **Conservation:** env. 6 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Garder le bocal entamé au réfrigérateur et consommer rapidement.