



LES CORNICHONS SANS SEL de la “vieille chouette”

voyez la fiche cornichons à Moa

Vous avez des cornichons un peu gros au jardin (ou il n’en restait que des comme ça au marché !) Tant pis ils sont moins chers et vous verrez qu’ils seront très “présentables” tout en étant délicieux .

Vos cornichons vont être excellents même “sans sel” mais inversement , vous le devinez ils se garderont moins longtemps une fois ouverts . Donc faites de petits bocaux surtout si vous n’en raffolez pas comme mon “cher Doudou”

Si dans le panier il y en a de vraiment trop gros considérez les comme des concombres et vous serez agréablement surpris : c’est plus doux et moins âpre que la concombre .

Ou bien faites donc des cornichons frais à déguster dès demain : voir la recette “des cornichons frais à l’huile d’oseille”

Le "cornichon" , en langage familier, n’est pas quelqu’un de pas brillant alors ne soyez pas “cornichon” Pour manger de bons “cornichons-régime” il suffit d’adopter les trucs de la vieille chouette!

Ingrédients

cornichons frais (note 1)

du vinaigre d’alcool blanc (note 2)

poivres en grains (note 3)

clou de girofle, coriandre, cannelle (note 3)

estragon, ciboule, herbe de Hongrie etc (note 4)

et à volonté éventuellement

des oignons-bananes (note 5)

et/ou gousses d’ail épluchées (note 5)

Méthode :

Traditionnellement on fait dégorger au sel les cornichons plusieurs heures : ils sont sensés perdre leur eau et donc se regonfler” après dans le vinaigre . Comme nous ne pouvons pas envisager cette méthode nous allons opter pour une méthode à la fois plus rapide et plus simple

Nettoyage des cornichons :

La première chose à apprendre est **une astuce** : je vous ai déjà raconté sur une fiche ancienne que lorsque j’étais petite on les frottait un par un : un travail de gallérien car des et des heures durant vous essayiez à coup de petit chiffon d’enlever tous les méchants piquants de ces espèces de “chenilles” urticantes .

Je m’étais bien promis de ne jamais en faire et avec le régime “sans sel” de “cher vieux hibou” il m’a fallu trouver un système . C’est fait : suivez -moi vous verrez , faire les cornichons sans sel... c’est “chouette”

Dans le fond de l’évier bouché avec un caoutchouc , vous mettrez très peu d’eau puis les cornichons qui ne trempent qu’à peine .

Enfilez vos gants de caoutchouc **solides** et vous vous mettez à touiller, brasser, secouer vos cornichons en les frottant énergiquement les uns contre les autres : en deux minutes ils sont tout verts de rage : et ils n’ont plus de piquants qui sont tous tombés au fond de l’évier , faites égoutter l’eau . Prenez vos “tichons”(comme disait ma petite fille chérie qui les adorait) dans vos mains et vous vérifiez qu’il ne reste aucun piquant . Au besoin vous frottez les quelques récalcitrants . Pensez à enlever les queues qui peuvent rester : elles sont raides et sans intérêt ni esthétique, ni gustatif .

Mettez les dans une grande passoire (émail, nylon, plastique alimentaire... bref non oxydable) saupoudrez légèrement le dessus d’un rien de sel fin . Le jus en s’écoulant enlève le sel , lequel fait sortir le jus de celui du dessous etc.. Touillez de temps en temps et mettez le vinaigre “en route” : vous revenez dans cinq minutes ...

Le vinaigre “aromatisé” des “tichons sans foncilles”

Cette fois nous allons faire des cornichons “sans foncilles” (voir * plus loin ou le “lessic” à F) ...:



N’ayez pas peur ils seront aussi parfumés mais vous ne vous battrez pas avec les aromates quand vous les ouvrirez

Dès maintenant vous pouvez (note 2) Mettre chauffer le vinaigre d’alcool blanc dans une casserole si possible émaillée (... ou inoxydable mais je trouve qu’il y a un petit arrière goût de métal parfois qui est déplaisant)

Si vous utilisez du vinaigre de vin “maison” de votre vinaigrier, ce sera plus doux mais aussi plus “coloré” : les cornichons brunissent plus

NB : Si vous souhaitez un jus plus “fruité” et moins fort vous pouvez ajoutez du vin doux chauffé à part et bien flambé

NB : Vous pouvez utiliser le sac de cuisson de LVC (celui du bouquet garni) pour mettre épices et aromates à cuire dans le vinaigre : vous le sortez et n’avez plus besoin de filtrer . Mais cela ne vous permet pas de mettre d’abord les épices (plus long à parfumer) puis les aromates ... A moins de faire deux sacs

Ici je les ai mis directement dans le vinaigre pour pouvoir les mettre au fur et à mesure , bien les touiller et en dégager tout l’arôme . Toutefois je peux alors filtrer le vinaigre lorsqu’il est prêt et le remonter à l’ébullition, soit je filtrerais simplement en versant le liquide dans les bocaux à travers une passette .

Donc dès qu’il bout vous y mettez tout de suite les différentes baies (de l’anis étoilée (badiane) , de la coriandre (pas trop) , des baies roses , quelques baies de genièvre, 1 ou 2 clous de girofle (pas plus ça emporte tout) , un quart de noix de muscade et les poivres (blanc,noir, à queue, Malabar,Setchoun, etc , bref ceux que vous aimez) et vous faites bien bouillir .

Retournez à vos cornichons et retournez-les

Dans la casserole vous ajoutez les plantes que vous voulez utiliser : ici ciboule, ciboulette, fenouil, un tout petit peu de fougère de Hongrie, du thym... ou bien l’herbe ou l’épice que vous aimez particulièrement ou un mélange qui vous plaise .

Sachez que l’estragon est traditionnel mais qu’il n’aime pas trop la compagnie du fenouil et de la badiane donc ici il n’y en a pas . Si vous souhaitez mettre de l’estragon , enlevez badiane et fenouil de votre liste

Retournez à vos cornichons et retournez-les

Vous laissez bien bouillir votre “vinaigre assaisonné” à gros bouillons : il réduit, se corse et ça ne sent plus le vinaigre mais une bonne odeur d’épices . Vous pouvez filtrer votre jus, votre vinaigre aromatisé

* Vous ne vous rappelez pas ? les “focilles chez nous ce sont les choses qui tombent .: au “fond” : exemple la lie du vin, le tannin au fond de la bouteille de vinaigre vieux , les grains de plantes ou d’épices au fond d’une sauce etc

Reprenons les cornichons :

Maintenant:, passons aux choses sérieuses

Mettez les “vérifiés” dans l’autre bac ouvert (pour que ça puisse s’égoutter), et à la fin rincez vivement avec la douchette du robinet (eau froide) . Mettez les dans un grand linge et, comme nos grands mères

pour essorer la salade , secouez vivement votre “baluchon” avec un mouvement de balancier : ils sont “essorés” .

Avant d’attaquer la suite , j’espère que vous avez fabriqué petites “bébêtes” . Voir la fiche (à B dans le livre des “bidules techniques”) : lesquelles iront se bloquer sous l’épaulement du bocal et permettront de garder immergés vos cornichons !



Vérifiez que vos “tichons” sont bien secs et empilez-les en les serrant bien un par un dans vos bocaux . Cela vous permet de vérifier s’il n’y a pas quelques piquants récalcitrants (dans les tordus en particulier) Vous pouvez de temps en temps ajouter des aux, des morceaux d’oignon (ou des oignons grelot épluchés) . De même si vous en avez envie on ajoute une branche d’une herbe particulière voir d’une épice particulière pour un cadeau (du cumin dans le bocal destiné à Tonton Firmin ou de la tagète pour vos amis Mexicains)

Comment les repérer dans ce cas ??? Collez donc un peu morceaux de chatterton (vous savez le “collant” des électriciens il y a plein de couleurs différentes) sur le couvercle du bocal . J’ai testé pour vous ça tient même dans le stérilisateur dans le cas de viandes 3 heures ...

Mais pensez à noter tout de suite sur votre “PENSATOU dit bête à penser de LVC” la concordance “contenu et couleurs” avant de les remplir , voir de les stériliser !! Car demain vous ne vous rappelleriez plus quel est le bocal pour Tonton Firmin ou celui vos amis Mexicains ! Surtout si en plus vous avez dû composer avec seulement 3 chattertons pour dix bocaux avec des mélanges des codes

Mettez vite votre “bebête” dessus et coincez la bien comme sur la photo . Si votre “bébête” a une “papatte” dans le dos : le bout de la brochette de bambou va “buter” sur le bouchon lorsque vous le fermerez et ça maintiendra donc la bébéte sur les cornichons . Ils resteront donc dans le vinaigre ! Ainsi ceux du dessus ne risquent pas d’être au dessus du niveau du jus . Ils s’oxyderaient et pourraient devenir mous

NB Attention par sécurité (surtout si vous avez un bocal ancien) mettez votre bocal sur un torchon plié en deux pour qu’il n’y ait pas de choc thermique et que votre bocal n’éclate pas ... ça serait ..“cornichon”

Vous avez presque fini ! les versions différent selon votre bocal .

Pour des bocaux à caoutchouc :

Versez votre “vinaigre-infusion” **bouillant** dans votre bocal . Fermez bien à fond
et VOUS NE TOUCHEZ PLUS RIEN AVANT QUE LES BOCAUX SOIENT FROIDS

Pour des bocaux avec un couvercle à vis

Versez votre “vinaigre-infusion” **bouillant** dans votre bocal ; coiffez d’une feuille de film étirable et fermez à fond avant de retourner votre bocal à l’envers : si vous n’avez pas bien fait ça fuit . Recommencez en urgence après avoir lavé et séché à fond le col du bocal . Par sécurité changez la capsule elle avait peut-être un défaut ou bien vous aviez mal placé le film bien à plat au bord
et VOUS NE TOUCHEZ PLUS RIEN AVANT QUE LES BOCAUX SOIENT FROIDS

Toujours avec les bocaux couvercles à vis :

Fermez le couvercle **pas tout à fait à fond** . Mettez les dans le FAO quelques instants jusqu’à ce que vous écoutiez “chanter” la vapeur qui souffle . Sortez le bocal **en ne touchant que le verre et en ne touchant surtout pas le couvercle**



VOUS NE TOUCHEZ PLUS RIEN AVANT QUE LES BOCAUX SOIENT FROIDS

LE LENDEMAIN

Vous pourrez vérifier la stérilisation en soulevant la griffe du bocal **froid** si c’est un bocal à caoutchouc, soit en essayant (pas trop quand même car sinon vous l’ouvrirez!!) de dévisser la capsule à vis . Tout va bien ???

Alors N’oubliez pas de mettre vos étiquettes ce matin !

Ressortez votre “PENSATOU de LVC” car sinon comment retrouver le bocal pour Tonton Firmin et celui des Massimo ??

PROBLEME SI UN BOCAL S’OUVRE : le lendemain ?? . Un seul ?? Consommez le donc frais .

Sinon pas de panique

Vous pouvez encore le stériliser au stérilisateur mais changez le caoutchouc et stérilisez en les plongeant directement dans l’eau bouillante du stérilisateur . Ne laissez chauffer que deux minutes après la reprise de l’ébullition mais laissez les refroidir dans l’eau sans les toucher

Dans le cas de capsules à vis, il y a une technique toute simple : videz le jus de votre (ou de vos deux , allez voir 3 bocaux) . C’est facile les “bébêtes” les retiennent ! Faites rebouillir le jus

Versez le jus bouillant dans les bocaux . Prenez une capsule neuve (pensez à changer le code -couleur) , essuyez soigneusement le goulot du bocal et couvrez d’un film étirable . Vissez **bien à fond** le couvercle à vis et retournez immédiatement . Ne le touchez plus jusqu’à ce qu’il soit parfaitement froid . Mettez une étiquette spéciale car les cornichons seront un peu plus mous et de moins longue conservation : utilisez les donc pour des sauces gribiche, Robert , tartare ou autres piquantes . Je me dois de vous dire que j’en ai ouvert un bocal hier retrouvé au fond de l’étagère et qui avait 3 ans . Il s’agissait en plus d’un vinaigre maison + vin doux “brûlé” : il était impeccable et mon”vieux hibou” l’a particulièrement apprécié

N’oubliez pas de mettre vos étiquettes à tous les bocaux !

avec l’aide de votre “PENSATOU de LVC” car sinon comment retrouver le bocal pour Tonton Firmin et celui des Massimo , voir ceux qui ont été “recuits”

NOTES TECHNIQUES :

(note 1) Comme toujours il vous faut des produits très frais car la mauvaise qualité de base ne donne pas de bons produits finis . Ils doivent être bien “croquants” . On vérifie avec les dents (attention c’est acré!) ou plus simplement en en cassant un douteux entre les doigts . Ca craque ?? tout va bien

(note 2) Du vinaigre d’alcool blanc : plus fort cornichon et en améliore la conservation . Or pas de sel pour conserver donc c’est plus Néanmoins le vinaigre de vin “maison”, celui suffisamment acide pourvu que vous le faisant bien bouillir . Mon cher “vieux hibou” “vin maison” aussi je les lui fait souvent avec L’aspect est différent (voir photo)



en acide il “cuit” le pensez que vous n’aurez prudent .

de votre vinaigrier serait “concentriez” en le les préfère au vinaigre de

LE LENDEMAIN

T.S.V.P -->

Vous pourrez vérifier la stérilisation en soulevant la griffe du bocal **froid** si c’est un bocal à caoutchouc, soit en essayant (pas trop quand même car sinon vous l’ouvrirez!!) de dévisser la capsule à vis

UNE ASTUCE pour ceux qui ont des problèmes avec l’acidité : enlevez deux ou trois jours avant de les consommer le vinaigre des cornichons que vous remplacez par du vin doux : vos cornichons seront très bons et beaucoup moins acides . Attention ça ne se garde pas six mois !

Enfin, pour ceux qui ont encore des problèmes avec cette méthode , égouttez-les et plongez les dans de l’eau additionnée de bicarbonate de soude . Égouttez , rincez à l’eau glacée . Et servez

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans gras”, pour les “sans gluten” et pour les “sans sel” on en a pas mis donc c’est parfait !

Pour les “sans sucre” moins d’un gramme d’hydrates de carbone aux 100 grs ! c’est presque parfait ... car même ceux-là vous n’en mangerez pas un kilo !!!

Pour les “sans acide” voyez la dernière note technique , c’est pas totalement sans acide mais c’est quand même utilisable pour vous et puis

Vous connaissez ma formule : **ON FE CA KOI KON PEU AVE CE KOI KON A**

On va dire aujourd’hui que pour une fois

ON I VA , CÉ TOU BON