

Cornichons maison

Pour 1 petit bocal

250g de cornichons frais

250ml de vinaigre blanc

2 branches d'estragon

1 cuil à café de poivre de Sichuan ou n'importe quelles baies

La veille, lavez soigneusement les cornichons et séchez-les bien en les frottant avec un torchon pour éliminer les petits poils qui les recouvrent.

Dans une passoire déposez une couche de cornichon, une couche de gros sel, une couche de cornichon... en terminant par le gros sel. Laissez dégorger toute une nuit.

Le lendemain: rincez bien les cornichons en les passant plusieurs fois sous l'eau et séchez-les.

Dans une casserole, portez le vinaigre à ébullition. Pendant ce temps remplissez un bocal en verre en y déposant un ou deux branches d'estragon, les baies de votre choix et les cornichons bien serrés.

Versez le vinaigre chaud dans le bocal jusqu'à recouvrir les cornichons, fermez et retournez le bocal pour bien stériliser l'intérieur. Rservez à l'abri de la lumière pendant au moins deux mois.