

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

Concombres au congélateur



- 3 1/2 tasses de concombres tranchés le plus minces possible (idéal à la mandoline)**
- 3/4 tasse d'oignon tranchés minces**
- 1 c. à table de gros sel**
- 1 tasse de sucre**
- 1/2 tasse de vinaigre blanc**
- 1/2 c. à table graines de céleri**

Dans un grand bol, placer les concombres, ajouter le sel et bien mélanger.

Laisser reposer 1h00 et bien égoutter par la suite.

Ajouter les oignons tranchés et bien mélanger.

Réchauffer le vinaigre, le sucre et les graines de céleri. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter aux concombres.

Remplir des pots en verre de la préparation de concombre aux 2/3. Verser par-dessus le vinaigre chaud jusqu'au 3/4 du pot. Ne pas remplir si vous mettez au congélateur pour prévoir l'expansion ou sinon à consommer dans les 5 à 6 jours. À noter que ces concombres ne se conservent pas si le pot n'est pas stérilisé et fermé hermétiquement.

À une période où les concombres sont à des prix ridicules, c'est le temps idéal de faire des réserves. Si vous n'avez pas le temps pour faire des marinades scellées, stérilisées etc... vous apprécierez cette recette qui est d'une simplicité.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM