

CORNICHONS AU VINAIGRE

- 1 kg de petits cornichons
- 12 oignons grelot
- Vinaigre d'alcool cristal ou blanc à 6% d'acidité
- Estragon
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- Grains de poivre
- Gros sel

Laver les cornichons à l'eau claire et les frotter un à un avec un torchon pour enlever le duvet qui les recouvre.

Les faire ensuite dégorger avec du gros sel dans une passoire pendant 24h.

Les rincer à l'eau claire avant de les sécher un à un avec un torchon.

Eplucher les oignons grelot.

Mettre les cornichons dans un ou plusieurs bocaux avec les oignons grelots, de l'estragon, les feuilles de laurier, quelques grains de poivre et les clous de girofle.

Recouvrir avec du vinaigre blanc et laisser macérer 1 à 2 mois au frais et à l'abri de la lumière.

