

Conserve de concombre à l'aigre douce

Bonjour à toutes et tous

Cette année, le potager est garni des « classiques à conserve », mais aussi un petit surplus de plantes comme le concombre. Il doit particulièrement se plaire dans sa place au soleil car les récoltes sont très abondantes. La majeure partie du surplus de récolte a été donné à des proches afin qu'ils s'en régalaient, mais j'ai aussi cherché une alternative [conserve](#).



Concombres du potager sur 1 semaine..

C'est dans la bible des conserves : « *le traité Rustica des conserves* » que j'ai trouvé cette recette des concombres à l'aigre douce. Elle est facile à préparer et on obtient quelque chose des pickles et parfaites pour condimenter ou agrémenter un apéritif. Je voulais vous partager aussi l'idée de ces conserves concombre aigre douce si jamais vous

rencontrez aussi des problèmes de concombre où tout simplement souhaitez les mettre en conserve. ^^ J'espère que cela vous plaira



Conserve concombre aigre douce

Recette : Conserve de concombre à l'aigre douce

Saison de la recette : Juin à Octobre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de « dégorgeage » : 3 heures

Ingrédients

Pour 3 bocaux de 500ml :

- 900 g de concombre
- 1 oignon
- 750 ml de vinaigre de cidre (ou 375 ml de vinaigre de cidre + 375 ml de vinaigre blanc)
- 150 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de graines de moutarde
- 2 branches d'estragon
- Gros sel

Réalisation

Étape 1 : Préparation des concombres

- Lavez les concombres, retirez le pédoncule, puis détaillez les :
 - soit en lamelles de 0.5 cm de large (taille « condiment de plat »)
 - soit en quatre dans le sens de la longueur puis en quarts épais d'un cm (« taille apéro »)
- Disposez les concombres dans un égouttoir, ajoutez 3 cuillerées à soupe de gros sels, et mélangez.
- Laissez dégorger pendant 3h au-dessus d'un saladier, ou plat creux.

Étape 2 : Réalisation des bocaux.

- Disposez dans une casserole le vinaigre, le sucre, les graines de moutarde. Portez à ébullition et laissez

- frémir 2 minutes.
- Lavez l'estragon, effeuillez le puis ajoutez le au vinaigre. Retirez du feu et couvrez.
 - Épluchez puis émincez finement l'oignon. Récupérez les concombres et égouttez bien.
 - Ébouillantez les bocaux et leur languette. Disposez la languette sur les couvercles.
 - Au fond des bocaux, répartissez par couche du concombre, des oignons, des graines de moutarde récupérées dans la préparation vinaigrée.. Et ce jusqu'à épuisement des ingrédients.
 - Versez la préparation vinaigrée (encore chaude) jusqu'à recouvrir les concombres, puis fermez les bocaux

Laissez mariner 1 mois avant de déguster

Astuces :

- *Conservation* : Ces conserves concombre aigre douce se gardent 6 mois au frais à l'abri de la lumière // Au réfrigérateur après ouverture.