

GARDE-MANGER

Concombres surfins et cornichons

Plante: les concombres (*Cucumis sativus* L.) font partie de la famille des cucurbitacées.

Il s'agit d'une plante annuelle à feuilles lobées dont les tiges rampent au sol ou peuvent être palissées sur treillis de fil de fer ou sur ficelle verticale. Originaires d'un climat subtropical, ce légume-fruit charnu redoute le froid. Le concombre exige un sol chaud, perméable et riche en humus. Il existe de nombreuses variétés de concombres classées généralement en deux catégories: le concombre à salade et le concombre à vinaigre dont font partie les cornichons et les concombres surfins.

Moment de la récolte: chez nous, les concombres à vinaigre sont récoltés 2 à 3 fois par semaine, de fin juin à mi-septembre.

Les **concombres à vinaigre** sont récoltés à un stade très jeune. Ils sont encore verts mais deviendraient jaunes à orangés si on les laissait sur la plante jusqu'à maturité. Selon la variété, leur peau est lisse, sillonnée ou «verruqueuse».

Les **cornichons** sont de tout petits concombres à vinaigre, pas encore complètement développés. Ils mesurent entre 3 et 6 cm et sont confits, la plupart du temps, dans le vinaigre.

Les **concombres** surfins mesurent entre 6 et 12 cm. Selon les ingrédients, on les trouve dans le commerce dans un liquide aromatisé, sous le nom de concombres «délicieux», au vinaigre, au sel ou à l'aneth.

CONCOMBRES ET CORNICHONS AU VINAIGRE

Recette pour 4 bocaux de 1/2 litre

env. 1 1/4 kg de concombres à vinaigre
1 c. à café de graines de coriandre
1 c. à café de grains de poivre blanc
2 c. à café de graines de moutarde
aneth, estragon ou romarin

VINAIGRE AROMATISÉ

6 dl de vinaigre aux herbes ou
au vin blanc
4 dl de vin blanc ou d'eau
2 dl d'eau
2 c. à café de sel
2 c. à soupe de sucre

Préparation: brosser les concombres afin de retirer le duvet qui les recouvre et les ranger dans les bocaux propres. Répartir herbes et épices dans les bocaux.

Vinaigre aromatisé: porter tous les ingrédients à ébullition, verser à ras bord dans les bocaux, fermer.

Chauffage au bain-marie: poser les bocaux sur une grille ou un torchon plié dans la casserole. Remplir d'eau très chaude au 3/4 des bocaux. Laisser frémir 15 minutes au seuil de l'ébullition (de petites bulles doivent monter dans les bocaux). Ce temps est calculé à partir de la formation de petites bulles dans les bocaux. Sortir les bocaux du bain-marie et les laisser refroidir à l'abri des courants d'air. Conserver au frais et dans l'obscurité.

Remarque: utiliser uniquement de petits concombres d'un beau vert régulier. Plus gros et jaunes, ils risqueraient d'être amers.