

## Recette

### Concombres au vinaigre



#### RECETTE



Concombres.....	1'000 g
Vinaigre de vin blanc.....	500 g
Sucre cristallisé.....	250 g
Sel grossier.....	30 g
Condiments de conservation pour concombres (graines de moutarde, gingembre, poivre, clous de girofle).....	15 g
Aneth fraîchement haché .....	10 g
<hr/>	
Poids total.....	1'805 g

#### CONFECTION



Couper les concombres en fines tranches et les disposer dans un récipient en verre ou en plastique. Faire revenir le reste des ingrédients dans une poêle à petit feu jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laisser refroidir et verser le mélange sur les concombres. Lorsque tout est refroidi, remplir dans des verres de conservation stérilisés (20 min. au bain-marie/four) et laisser macérer une semaine.