

La conservation par le vinaigre

L'acide acétique contenu dans le vinaigre empêche le développement des microbes, c'est un excellent antiseptique. Vous pourrez conserver par le vinaigre, des cornichons, des câpres, des petits oignons bien sûr, mais aussi d'autres petits légumes macérés en mélange pour réaliser des pickles ou des légumes et/ou des fruits additionnés de sucre pour réaliser des chutneys. Vous obtiendrez d'agréables condiments.

Les pickles et chutneys ne se conservent que quelques mois, ou plus si ces conserves sont stérilisées.

Le vinaigre peut être de vin rouge ou blanc, ou d'alcool, de cidre, il doit titrer au minimum 7°.

Voici quelques recettes trouvées sur Internet, n'hésitez pas à tester et goûter d'autres fruits et légumes que ceux proposés ci-dessous. Personnellement, j'ai essayé les deux recettes qui suivent avec des poires.

RECETTE SALEE

Pickles de chou-fleur (Amuse-gueules épicés, recette proposée par

Jacques LEGRAND) <http://lieuxdits.free.fr/pickles.html>

Ingrédients : Chou-fleur, cornichons, carottes, navets, oignons, branches de céleri. Grains de poivre, sel, piments, Tabasco, une gousse d'ail, laurier, thym. Vinaigre blanc, eau.

Réalisation :

1. Nettoyer et couper le chou-fleur et les carottes, puis les tasser dans un bocal.
2. Ajouter oignons, cornichons, navets, branches de céleri si on en dispose.
3. Mettre 10 grains de poivre, 2 gousses d'ail, 3 piments rouges entiers (ou de la poudre de piment fort), 2 cuillères à café (ou plus selon le goût) de Tabasco, 1 feuille de laurier, 2 branches de thym pour un bocal d'un litre.
4. Faire bouillir le vinaigre blanc (additionné de 15% d'eau salée), en quantité nécessaire pour couvrir.
5. Verser dans le bocal et fermer immédiatement.

Attention à ne pas laisser le vinaigre attaquer le métal du couvercle.

Il convient de le protéger par un morceau de plastique (qui peut être une découpe de sachet d'emballage du commerce).

La consommation peut se faire après 3 semaines.

RECETTE SUCREE

Cerises au vinaigre

http://www.supertoinette.com/recette/194/cerises_vinaigre_de_di_to.html

Ingrédients pour 3 bocaux de 250g : 1 kg de cerises, 2 g de cannelle en poudre, 0,3 g de clous de girofle, 1 g de muscade en poudre, 200 g de sucre cassonade, 1 l de vinaigre blanc.

Réalisation :

1. Laver, égoutter, équeuter, mettre les cerises en bocaux. Dans une casserole, ajouter la cannelle, les clous de girofle, la muscade, la cassonade, le vinaigre.
2. Porter à ébullition l'ensemble pendant 10 minutes. On doit obtenir un sirop léger. Remplir les pots avec le vinaigre. Laisser refroidir. Laisser macérer 2 mois à l'abri de la lumière. N'oubliez pas les étiquettes qui sont très importantes pour connaître leur début de conservation et leur contenu.

Conseil de Supertoinette : Je me sers des bocaux en verre que je récupère avec les couvercles. Attention ne coucher pas vos pots, le vinaigre attaque les couvercles par l'acide qu'il contient. Excellent pour accompagner les viandes froides, les terrines et pâtés, charcuteries, etc.

Chutney aux pommes et oignons

1kg de pomme,
500g d'oignon,
1 orange pressée,
1 citron pressé,
150g de raisin sec blond,
1 pincée de sel,
1 verre de vinaigre de cidre,
1 clou de girofle,
un peu de cannelle,
1 peu de poivre,
200g de sucre roux.

1. Coupez les pommes et émincez les oignons puis, tout mettre dans une casserole, sauf le sucre.
2. Laisser cuire à feu doux pour faire une compote, ensuite ajouter le sucre et continuez à faire cuire à feu doux 45 minutes en remuant.

Source : http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/chutney-pomme-oignon-_51276-r.html

(Ps :J'ai testé sans le citron, l'orange et les raisins secs et c'est aussi très bon.)

Chutney de courgettes (recette pour 6 bocaux)

Ce chutney de courgettes accompagnera très bien les fromages.

1 kg de courgettes
3 c à s de sel marin
400 g d'oignons
½ c à café de graines de moutarde
½ c à café de gingembre en poudre
½ c à café de curcuma en poudre
½ c à café de poivre fraîchement moulu
5 grains de poivre
200 g de sucre roux
¾ l de vinaigre de vin blanc
3 clous de girofle

1. Lavez les courgettes, si elles ont des pépins, ôtez-les et coupez la chair en petits cubes.
2. Déposez-les dans un récipient assez vaste et saupoudrez de sel.
3. Laissez macérer toute une nuit.
Mettez les les grains de poivre, les clous de girofle dans une mousseline et fermez-la.
4. Le lendemain, égouttez les courgettes et versez-les dans une bassine à confiture.
5. Pelez et émincez les oignons.
6. Mettez-les dans la bassine avec les grains de moutarde, ajoutez le gingembre, le curcuma, le poivre moulu, versez le vinaigre et mélangez. Ajoutez la mousseline et portez doucement à ébullition.
7. Quand la préparation bout, versez le sucre, mélangez et baissez le feu.
8. Laissez cuire à feu doux 1 h.
9. Retirez alors la mousseline et laissez refroidir un peu.
10. Versez le chutney dans des pots très propres, fermez-les et laissez refroidir.
11. Après étiquetage, conservez-les à l'abri de la lumière (Le chutney se conserve plusieurs mois).

Source : <http://www.epicurien.be/blog/recettes/condiments/chutneys/chutneys-de-courgettes.asp>