

Les vrais pickles américains

Ingrédients :

- 750 g de concombres
- 400 g de sucre blanc (2 tasses)
- 115 g d'oignons en tranches
- 1 poivron vert
- 235 ml de vinaigre blanc(1 tasse)
- 1 cuillère à soupe de sel



Les étapes :

- *Amener le vinaigre le sucre et le sel à ébullition*
- *Faire bouillir jusqu'à dissolution du sucre, environ 10 minutes*
- *Trancher les concombres et les oignons en rondelles*
- *Trancher le poivron vert en lamelles*
- *Répartir les concombres, l'oignon et le poivron dans des bocaux stériles*
- *Recouvrir du mélange*
- *Laisser à l'air libre 2 heures*
- *Fermer les bocaux et les placer au réfrigérateur*
- *Si coupé finement, le concombre devient un pickle en 3 à 5 jours - Vous pouvez conserver longtemps les pickles au réfrigérateur*
- *Ajouter selon le goût graine de moutarde ou aneth*

Source : <https://www.recette-americaine.com/condiments/vrais-pickles-americains.php>