

# metro



## Cornichons à l'aneth

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

 Sans Gluten

 Sans Lactose

4 LITRES | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

4 l Petits concombres  
(20 tasses)

Aneth frais

4 Gousses d'ail, coupées en deux et dégermées

80 ml Gros sel  
(2/3 tasse)

500 ml Vinaigre  
(2 tasses)

1 1/2 l Eau  
(1 1/2 tasses)

### Préparation

Laver les cornichons et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Déposer dans des bocaux stérilisés.

Placer un brin d'aneth et 1/2 gousse d'ail dans chaque pot.

Dans un chaudron, déposer le sel, le vinaigre et l'eau ; amener à ébullition.

Verser le liquide chaud sur les cornichons et sceller.

Source : Metro

### Mentions légales

#### Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

#### Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---