



Pétrin De Cornichon

Salatalık Turşusu



5-6 concombres
10 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de sel de rocher
1 cuillère à soupe de sel de citron
Eau
Vinaigre
8-10 branches de persil

- # Rincez les concombres, filtrez l'eau, coupez un peu le dessus et le dessous.
- # Placez serrement dans un bocal d'un litre et rajoutez des gousses d'ails entre.
- # Remplissez la moitié du bocal avec de l'eau et la moitié avec du vinaigre.
- # Videz le mélange d'eau et de vinaigre dans un bol creux, rajoutez du sel et du sel de citron et mélangez.
- # Reversez le mélange obtenu dans le bocal ou il y'a les concombres.
- # Mettez le persil tout au-dessus.
- # Fermez serrement le bouchon du bocal.
- # Conservez dans un endroit frais et obscur.
- # Vous pouvez servir après 10-15 jours.

N-B: Le pétrin peut absorber le liquide quelques jours après, il vous suffit de rajouter du vinaigre.