

## **CORNICHONS MAISON** **(Recette de Jean-Pierre COFFE)**

### **Ingrédients :**

5 kg de petits cornichons  
QS\* de vinaigre d'alcool blanc, ou mieux de vinaigre de vin blanc  
300 g de sel gros  
QS grains de poivres (*de différentes provenances*)  
QS graines de coriandre et de moutarde  
QS oignons grelots frais (*ou à défaut en conserve*)  
QS gousses d'ail  
QS feuilles fraîches d'estragon

Le matin de la mise en œuvre de cette recette, répartir vos cornichons dans deux saladiers. Verser dessus une bonne louche de 150 g de sel gros. Les laisser dégorger toute la journée au frais en les remuant 2 à 3 fois. Mettre vos cornichons par petites quantités dans une passette et bien les rincer à l'eau froide. Il n'est pas nécessaire de les essuyer.

Dans chaque pot à confiture de 370/400 g, soit environ une quinzaine pour cette recette, mettre une dizaine de grains de poivre, une petite cuillère de graines de moutarde et de coriandre, quelques feuilles d'estragon, 3 ou 4 oignons grelots et 1 gousse d'ail. Les remplir des petits cornichons et verser dessus le vinaigre d'alcool ou de vin blanc. Fermer et attendre un minimum de 2 mois et demi à 3 mois avant de les consommer.

Au bout de 30 jours, vérifier le niveau de vinaigre de chacun de vos pots et le compléter au besoin. Ces cornichons accompagneront à merveille une tranche de la terrine de foies de volailles au genièvre de Joël Robuchon dont la recette vous est donnée dans le chapitre "Entrées".

Cette recette peut être adapter à vos goûts personnels en rajoutant pourquoi pas un clou de girofle, une feuille de laurier, en remplaçant l'ail par de l'échalote, l'estragon par des graines de fenouil ...

Un dernier conseil, pourquoi ne pas faire des petites étiquettes que vous collerez sur vos pots et sur lesquelles vous imprimerez naturellement la liste de vos ingrédients mais surtout la date prévue de leur ouverture.

QS = quantité suffisante et suivant votre goût