



Cornichons sucrés

Cornichons sucrés
 10 t. de concombres
 Enlever les graines et faire tremper
 dans 2 litres d'eau ^(bouillies) et 12 t. gros sel.
 Reposer 8 heures. Rincer plusieurs
 fois. Mettre dans les pots.
 Faire bouillir 10 m³ 4t. vinaigre
 4t. sucre ou cassonade, 1c tab.
 graines de moutarde, 1c the' sel
 de celui et 2c. tab. épices à
 marinades



