



## Petits cornichons sucrés

cornichons sucrés  
 tremper dans le sel  
 2 pintes de petits cornichons  
 enlever les graines  
 2 litres eau bouillante  
 1/2 tasse gros sel  
 4 tasses vinaigre  
 1 cuil. table graine monta  
 1 . . . . . thé sel céleri  
 2 cuil. table graine épice  
 a marinade  
 laver brosser les cocombr  
 vider enlever les graines  
 recouvrir de saumure  
 reposer 8 heures rincer  
 plusieurs fois mettre dans  
 les pots bouillir 10 m. le  
 vinaigre les épices la cuisson  
 verser tiède sur les cocombr



