



Écorce de pastèque marinée

Beaucoup d'entre nous jettent l'écorce de pastèque. Au lieu de le jeter, vous pouvez lui ajouter de la valeur en préparant un délicieux cornichon ! Si vous aimez les cornichons, vous allez adorer !

Ingrédients

- 500g de zeste de pastèque. Retirez la peau verte car c'est un laxatif. Laissez environ 5 mm de chair sur la croûte.
- 3 cuillères à soupe de sel
- 500g de sucre
- 375 ml d'eau
- 375 vinaigre de vin blanc ou vinaigre de cidre. Un vinaigre clair fera ressortir la beauté du cornichon.
- sachet d'épices– 2,5 cm de racine de gingembre frais haché, 1/2 bâton de cannelle, 1/2 cuillère à soupe de baies de piment de la Jamaïque, 1/2 cuillère à soupe de clous de girofle, 1-2 bandes de zeste d'orange ou de citron.

Méthode

- Couper l'écorce de pastèque en cubes de 2,5 cm et les mettre dans un grand bol avec du sel. Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir et mélanger jusqu'à ce que le sel soit dissous. Couvrez avec un linge et laissez reposer toute la nuit.
- Le lendemain, égouttez et mettez dans une marmite et couvrez d'eau fraîche. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Egouttez bien.
- Mettez le sucre, l'eau, le vinaigre et le sac d'épices dans une marmite propre. Portez à ébullition et faites cuire pendant 5 minutes. Écumer les impuretés du liquide.



- Ajouter la couenne égouttée et remettre à ébullition puis laisser mijoter pendant 45 à 60 minutes.
- Remplissez des bocaux stérilisés et propres avec les cornichons et complétez les bocaux avec le liquide de décapage. Les cornichons ont besoin de temps dans le liquide pour bien se conserver. Cela devrait prendre environ 1 mois.

Instructions de conservation

S'ils sont traités correctement, ces cornichons auront une longue durée de conservation. Vous devrez vérifier auprès de vos agences de réglementation des aliments pour obtenir la durée de conservation officielle.

La stérilisation des pots est une partie très importante du processus de conservation des aliments. Il existe un risque de botulisme si vous ne stérilisez pas correctement vos pots. Ne soyez donc pas tenté de sauter l'étape de la stérilisation !

Conseil d'expert : le timing est important car vous devez mettre votre conserve dans un bocal chaud pendant que la conserve elle-même est encore très chaude.

Préparation des pots

- Les bocaux doivent être soigneusement nettoyés et séchés. La saleté ou l'eau dans les pots pourraient entraîner une croissance bactérienne.
- Des pots neufs ou usagés peuvent être utilisés. Si vous utilisez des bocaux usagés, assurez-vous que les couvercles ne sont pas endommagés et qu'ils s'adaptent correctement au bocal.

Il existe différentes méthodes pour nettoyer les pots. C'est notre méthode préférée.

- Lavez les bocaux et les couvercles à l'eau chaude savonneuse.
- Chauffez votre four à 140 °C / 275 °F / th 1 .



- Placez les bocaux et les couvercles propres sur un plateau et mettez-les au four pendant au moins 20 minutes. Les bocaux peuvent être laissés dans le four jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser.
- Remplissez les bocaux à quelques centimètres du haut et vissez bien le couvercle.
- C'est une bonne idée de tapoter doucement le pot sur la surface de travail une fois rempli et avant d'installer le couvercle, pour éliminer les bulles d'air

Si vous n'avez pas de four, vous pouvez utiliser la méthode du bain-marie. Placer les bocaux dans une marmite et remplir la marmite d'eau chaude jusqu'à ce que les bocaux soient recouverts. Il est préférable d'avoir une grille dans la marmite pour éviter que les pots ne se heurtent et ne se cassent. Porter à ébullition et maintenir à température maximale pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, retirez les bocaux avec des pinces, versez l'excès d'eau et placez-les à l'envers sur un torchon propre. Dès que les pots sont secs, ils sont prêts à l'emploi. Attention, les pots doivent être chauds et secs lorsque vous les remplissez

Pour les couvercles, placez-les dans une marmite et recouvrez généreusement d'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu pour laisser mijoter. Laisser mijoter les couvercles pendant 10 minutes. Éteignez le feu et couvrez la casserole jusqu'à ce que vous soyez prêt à sceller les bocaux. Séchez les couvercles avec un chiffon propre avant utilisation.

N'oubliez pas que pour assurer la sécurité de votre produit, le produit, les pots et les couvercles doivent être chauds pendant le processus de remplissage.