

LÉGUMES

Concombres fermentés selon Ania Gotuje

Des concombres à l'aneth, à l'ail et au raifort, selon la recette originale d'Anna publiée sur AniaGotuje.pl.

Auteur de la recette : Anna (AniaGotuje.pl) · AniaGotuje.pl



TEMPS

30 minutes de préparation + 14 jours de fermentation ; l'autrice indique un maximum de 20 jours dans les instructions

QUANTITÉ

4 bocaux de 1 litre

Méthode: Fermentation en saumure

Saison et ingrédients: Petits concombres frais de plein champ

Conservation: Après 3 jours à environ 20°C, placez les bocaux dans un cellier ou une cave fraîche. Si la maison est chaude et sans cave fraîche, l'autrice conseille le réfrigérateur.

Ingrédients

- ☐ 2 kg de petits concombres de plein champ
- ☐ 2 petites têtes d'ail
- ☐ Un grand bouquet d'aneth avec ses ombelles
- ☐ Un morceau de racine de raifort de 10 cm et des feuilles
- ☐ 2 litres d'eau bouillante
- ☐ 4 c. à soupe rases de sel gemme
- ☐ Facultatif : feuilles de raifort, feuilles vertes de chêne, feuilles de cassis, de vigne ou de cerisier

Mesurez le sel en cuillères à soupe rases, comme dans la recette originale.

Matériel

- ☐ 4 bocaux propres de 1000 ml et des couvercles en bon état

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Concombres fermentés selon Ania Gotuje / suite

Préparation

1. Choisir les concombres et préparer les aromates

Choisissez des concombres frais, petits, fermes et sans défaut. Préparez l'ail, l'aneth, le raifort et les feuilles, si vous en utilisez.

2. Remplir les bocaux

Lavez les concombres et les aromates. Coupez le raifort en lanières et séparez les gousses d'ail sans les peler. Ébouillantez les bocaux et les couvercles. Répartissez les aromates dans 4 bocaux de 1000 ml et serrez les concombres verticalement.

3. Ajouter la saumure

Faites bouillir 2 litres d'eau et dissolvez-y 4 c. à soupe rases de sel. Couvrez les concombres de saumure chaude et remuez doucement les bocaux pour libérer les bulles d'air. L'autrice utilise généralement 500 ml de saumure par bocal. Fermez bien. Laissez 3 jours à environ 20°C.

4. Mettre au frais

Après 3 jours, placez les bocaux dans un cellier ou une cave fraîche. Les concombres fermentent environ 14 jours, au maximum 20 jours. Il n'est pas nécessaire de retourner les bocaux pendant le refroidissement ; l'autrice autorise aussi une saumure refroidie.

Conseils

Le NCHFP/USDA recommande de jeter les concombres devenus mous ou visqueux, ou qui dégagent une odeur désagréable ; ne les goûtez pas. Par précaution éditoriale distincte, Fermentarnia recommande de jeter toute la préparation si des moisissures apparaissent.

Pour servir

Servez avec des tartines ou des plats chauds, ou utilisez dans une soupe polonaise aux concombres et une salade de légumes.

À la loupe

L'acidité se développe dans la saumure

Ces concombres fermentent dans une saumure salée, et non dans une marinade au vinaigre. Le sel influence les micro-organismes capables de se développer, tandis que l'acidité augmente progressivement pendant la fermentation. L'aneth, l'ail et le raifort apportent les arômes ; le goût acide se développe grâce à la fermentation.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com

