



Comment conserver le croquant des cornichons marinés



Tipp von Esther Kern



Saviez-vous que le four à vapeur était aussi un assistant précieux pour faire des conserves? Le chef étoilé Silvio Germann, chef cuisinier du «IGNIV by Andreas Caminada» et ambassadeur de V-ZUG, explique comment l'utiliser et livre par la même occasion l'une de ses succulentes recettes.

Pour la mise en conserve, l'important est de travailler proprement. Il s'agit après tout de conserver des légumes. Avant, pour bien nettoyer les bocaux, on les plongeait dans l'eau bouillante. Mais Silvio Germann connaît une méthode plus simple: «Nous stérilisons les bocaux et les couvercles à 100 degrés dans le four à vapeur combiné de V-ZUG.» Silvio Germann est un grand amateur de pickles. «Ils sont parfaits pour ajouter une touche d'acidité à nos plats», nous explique le professionnel, actuellement auréolé de deux étoiles. L'équipe de Silvio Germann utilise également différentes marinades pour les diverses sortes de légumes, et il nous en révèle une recette ci-dessous. Les cornichons sont au préalable triés



par son équipe selon leur taille et disposés en couches dans des bocaux. Ils sont ensuite tout simplement arrosés avec la marinade portée à ébullition. Aucun processus de cuisson supplémentaire n'est nécessaire, l'acidité suffit à conserver les cornichons. Silvio donne au passage un conseil de plus pour faire mariner les cornichons: «Nous les plongeons cinq minutes dans l'eau glacée avant de les mettre en conserve. Cela leur donne davantage de croquant. Un critère très important pour moi lorsque je déguste des légumes marinés, en particulier des cornichons.»

Voici une recette de cornichons marinés signée Silvio Germann:

Marinade:

350 g de vinaigre balsamique blanc

150 g d'eau

80 g de sucre

8 g de sel

2 g de grains de poivre

2 g de graines de coriandre

2 g de graines de moutarde

8 g d'aneth

Porter la marinade à ébullition en remuant jusqu'à dissolution du sel et du sucre. Verser ensuite le tout sur les cornichons empilés dans le bocal. Fermer le couvercle et placer le bocal à l'envers pendant cinq jours. Les cornichons sont prêts à être consommés cinq jours plus tard, mais peuvent se conserver jusqu'à un an.