

Marinade de concombres

6 gros concombres
4 gros oignons
¼ tasse de gros sel
2 ½ tasses de vinaigre
¾ tasse de sucre
1 c. à thé de graines de céleri
1 c. à thé de graines de moutarde

Laver les concombres.

Ne pas les peler.

Couper en tranches minces.

Peler les oignons.

Les couper en tranches et les séparer.

Mettre les concombres et les oignons dans un grand plat de verre.

Saupoudrer avec le gros sel.

Mélanger, reposer 2 heures.

Faire chauffer le vinaigre avec le sucre, les graines de céleri et les graines de moutarde.

Faire bouillir 3 minutes

Rincer à l'eau froide et bien égoutter.

Remplir les bocaux plein.

Verser vinaigre chaud.

Mettre les couvercles.