

## **Cornichons réfrigérateur**

Donne : 8 portions

Portion : ¼ tasse

2 concombres, coupés en deux

2 tasses d'eau

½ tasse de vinaigre blanc

1 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de sel

½ tasse d'aneth frais

Dans le Micro-pichet de 1 pt/1 L, combiner l'eau, le vinaigre, le sucre et le sel. Couvrir et cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 2-4 minutes, en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce que le sucre et le sel soient dissous. Mettre de côté pour refroidir.

Utiliser le poussoir pour trancher les concombres avec la Mandoline gagne-temps en réglant le bouton rond sur 4. Mettre les concombres dans la base du Marinadier<sup>®</sup> carré et garnir d'aneth frais. Verser le mélange refroidi de vinaigre et d'eau sur les concombres. Laisser le mélange reposer toute la nuit avant de déguster.