

PICKLES DE GOMBO



Ingrédients (pour 2 bocaux de 500 ml)

- 400 à 500 g de gombos frais (petits ou moyens, bien fermes)
- 3 gousses d'ail
- 1 petit piment végétarien (ou 1/2 piment antillais pour une version piquante)
- 1 petit morceau (~3 cm) de gingembre frais
- 1 petite branche de thym frais (facultatif mais très aromatique)
- 1/2 c. à café de graines de moutarde
- 1/2 c. à café de graines de coriandre
- 4 à 6 grains de poivre noir
- 250 ml de vinaigre blanc (6–7 %)
- 250 ml d'eau filtrée
- 1 c. à soupe de sucre de canne brut
- 1 c. à soupe de sel marin non iodé

 Astuce : choisissez des gombos jeunes et tendres. Trop gros, ils deviennent fibreux, moins agréables en pickles.



 Préparation (≈ 20 min)

1. Prépare les gombos

- Lave-les délicatement, essuie-les bien.
- Coupe uniquement la tige si elle est dure, mais garde la pointe intacte pour éviter qu'ils ne perdent leur mucilage dans le bocal.

2. Blanchis-les rapidement (optionnel mais conseillé)

- Plonge-les 1 min dans l'eau bouillante puis refroidis-les aussitôt dans l'eau glacée.
- Cette étape garde la couleur et améliore la texture finale.

3. Prépare la saumure parfumée

- Dans une casserole, chauffe vinaigre, eau, sucre, sel, graines de moutarde, coriandre et grains de poivre.
- Porte à ébullition 2 min puis laisse tiédir 5 min.

4. Remplis les bocaux

- Dans des bocaux propres, dispose les gombos verticalement.
- Glisse l'ail écrasé, les tranches fines de gingembre, le thym et le piment entre les gombos.

5. Verse la saumure chaude

- Couvre complètement les gombos. Tapote doucement pour faire remonter les bulles d'air.
- Ferme les bocaux hermétiquement.

6. Laisse infuser

- Laisse refroidir à température ambiante, puis garde au frais (8–12 °C idéalement).
- Attends au moins 2 à 3 semaines avant dégustation pour un goût optimal.

