



Entrées froides aux légumes
Pickles de gombo



26h25 **10 min** **15 min** **26h** **93**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
gombos façon pickles**

455 g **Gombo**
1 **Oignon(s)**
1 **Citron(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
35 cl **Vinaigre de cidre**
3 c. à soupe **Gros sel**
12 cl **Eau**
2 c. à soupe **Moutarde**
1 c. à café **Poivre noir**
1 c. à café **Aneth**
1 c. à café **Graines de coriandre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Bien laver les gombos puis enlever leur duvet en les frottant. Couper les queues à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Peler l'oignon puis le couper grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Peler l'ail puis l'écraser à l'aide du plat de la lame d'un couteau.
- 4 Laver puis couper le citron en rondelles.

Étape 2

Préparation du liquide pour pickles

- 1 Faire chauffer le vinaigre et l'eau dans une casserole sur feu moyen-vif puis saler et poivrer.
- 2 Porter à ébullition puis réduire sur feu moyen et laisser frémir pendant 5 minutes.
- 3 Retirer du feu.

Étape 3

Préparation des pickles de gombo

- 1 Lélanger les graines de moutarde, les graines de poivre, les graines d'aneth et les graines de coriandre dans un bol.
- 2 Répartir les épices entre les différents bocaux.
- 3 Il est possible d'utiliser des vieux pots de confiture, tout ce qui est hermétique fera l'affaire.
- 4 Partager les rondelles de citron, les morceaux d'oignon puis les gousses d'ail entre les différents bocaux.
- 5 Remplir les bocaux de gombos.
- 6 Verser le mélange vinaigre-eau encore chaud dans les bocaux.
- 7 Passer un couteau le long des bords pour éliminer les bulles d'air puis fermer avec un couvercle.
- 8 Laisser les pickles de gombo refroidir pendant deux heures puis rajouter du liquide si nécessaire.

Étape 4

Dressage

- 1 Réserver les pickles de gombo au frais pendant au moins 24 heures avant de servir.
- 2 Les gombos peuvent être conservés au réfrigérateur durant un mois.