Les recettes d'antan

Relish

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients



- 12 concombres
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons
- ¼ tasse de gros sel
- 2 tasses de vinaigre
- 4 tasses de sucre
- 1 sac d'épices à marinade
- ½ tasse de fécule de maïs
- 2 c. à thé de curcuma
- 1 c. à soupe de graines de céleri

Préparation

1. Ôtez les graines des concombres et des poivrons et coupez les légumes en petits morceaux, puis mélangez.
2. Faites tremper avec le sel toute la nuit.
3. Égouttez et ajoutez les ingrédients restants.
4. Cuire pendant 20 minutes et mettre en pot.
5. Stérilisez la dizaine de pots pendant 15 minutes dans l'eau bouillante.

L'histoire de cette recette

Je vous transmets une recette originale, telle que je la conserve depuis plus de quarante ans. Cette recette provient de ma belle-famille qui, à leur retraite, a cultivé un immense jardin dans la région de Richmond, au Québec. Mes beaux-parents récoltaient des patates, des asperges, des carottes, des oignons, des betteraves, de la laitue, des concombres ainsi que des framboises, des pommes et des groseilles. C'est une relish qui accompagne les hot-dogs et les pâtés et qui est facile à faire avec les surplus du jardin.

175e SAINTE-JULIE

Recette de la famille Lupien
soumise par : Ghislaine Gouin