

## Voyage au pied de l'Himalaya

### Sauce piquante aux cornichons

Origine du cornichon : Plusieurs hybridations de concombres ont abouti à de petits fruits de petite taille portant désormais le nom de cornichons.



Le cornichon et donc, le concombre, vient de loin. Mentionné dans les légendes bouddhistes sous le nom d'ikschwaku, le concombre poussait à l'état sauvage, il y a quelque 3 000 ans avant notre ère, au pied de l'Himalaya. Cultivé en Inde, apprécié en Égypte, il fait le grand saut en Galilée. Adopté par les Hébreux,

L'empereur Tibère le découvre à Jérusalem, l'embarque à Rome. Charlemagne l'introduit dans son empire et Christophe Colomb l'amène aux Amériques. Mais c'est notre très savant La Quintinie qui le premier le cultivera sous abri pour rendre sa bonne humeur à Louis XIV qui en raffolait.



### Sauce piquante aux cornichons (aigres-doux)

#### Ingrédients

- 5 càs de vin blanc sec
- 4 càs de vinaigre de cidre ou vinaigre de vin
- 1/2 l de bouillon de légumes
- 4 cornichons moyens coupés en petits dés (j'ai une préférence pour les aigres-doux)
- 70g de concentré de tomate bio
- 50g de farine de millet/riz
- 40g de margarine de coco sans huile de palme ou à défaut 4 càs d'huile d'olive extra vierge (pour le roux)
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge
- 2 échalotes hachées
- 10 brins de persil
- 4 brins de cerfeuil
- 1 brin d'estragon
- 1 Faux-poivre de Selim

#### Préparation

Faire fondre 40 g de margarine ou chauffer l'huile d'olive puis ajouter la farine de millet/riz et mélanger +/- 1 min.

Incorporer le concentré de tomates et le bouillon de légumes puis mélanger pendant 10 à 15 min à feu doux.

Dorer les échalotes à l'huile d'olive, verser le vin blanc sec et le vinaigre et porter à ébullition pendant 10 min.

Mélanger le mélange d'échalotes à la sauce tomate.

Ajouter les dés de cornichons, le persil, le cerfeuil, l'estragon hachés et le faux-poivre de Selim.

Servir chaud.

***Bon appétit !***