

# Relish de maïs

Préparation : 15 min. Cuisson : 25 + 15 min.

Portions : 6 à 7 pots de 250 ml



## Ce qu'il vous faut

- 1 gros concombre, pelé, épépiné et haché
- 2 tasses d'oignons hachés
- 1 poivron, épépiné et haché
- 4 tasses de grains de maïs (4 à 6 épis, selon leur taille)
- 2 tomates italiennes, coupées en dés de la taille d'un grain de maïs
- 1 piment fort, épépiné et finement haché (facultatif)
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre
- 2 c. à soupe de sel à marinades
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de poivre noir
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse de vinaigre de cidre
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de curcuma
- 2 c. à thé de graines de moutarde
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de cumin

## Préparation

1. Tour à tour, hacher grossièrement le concombre, les oignons et le poivron dans un robot culinaire. On veut obtenir de petits morceaux de légumes, pas une purée.
2. Transférer le mélange dans une casserole grande casserole à fond épais. Ajouter le maïs, les tomates, le piment, le sucre, le sel, le poivre, le vinaigre, le curcuma, les graines de moutarde et le cumin.
3. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Couvrir et laisser mijoter 25 minutes.
4. Verser la relish de maïs dans des bocaux stérilisés et les fermer. Ils se conserveront de 4 à 6 semaines au frigo.
5. Pour une conservation à température ambiante, traiter les bocaux à l'eau bouillante ou à l'autoclave, selon votre méthode préférée.