**Recettes de Pickles à l'ancienne !**

**4 tasses de petits concombres tranchés très minces**

**1 tasse d'oignons tranchés très minces**

**1 tasse de vinaigre**

**2 tasses sucre blanc**

**1 cuillère à thé de graines de céleris**

**1 cuillère à table de gros sel par-dessus le mélange**

**Laissez tremper toute la nuit**

**Séparer dans des pots et laisser congeler**

**Une recette faite trois fois donne 7-8 pots massons (500ml)**