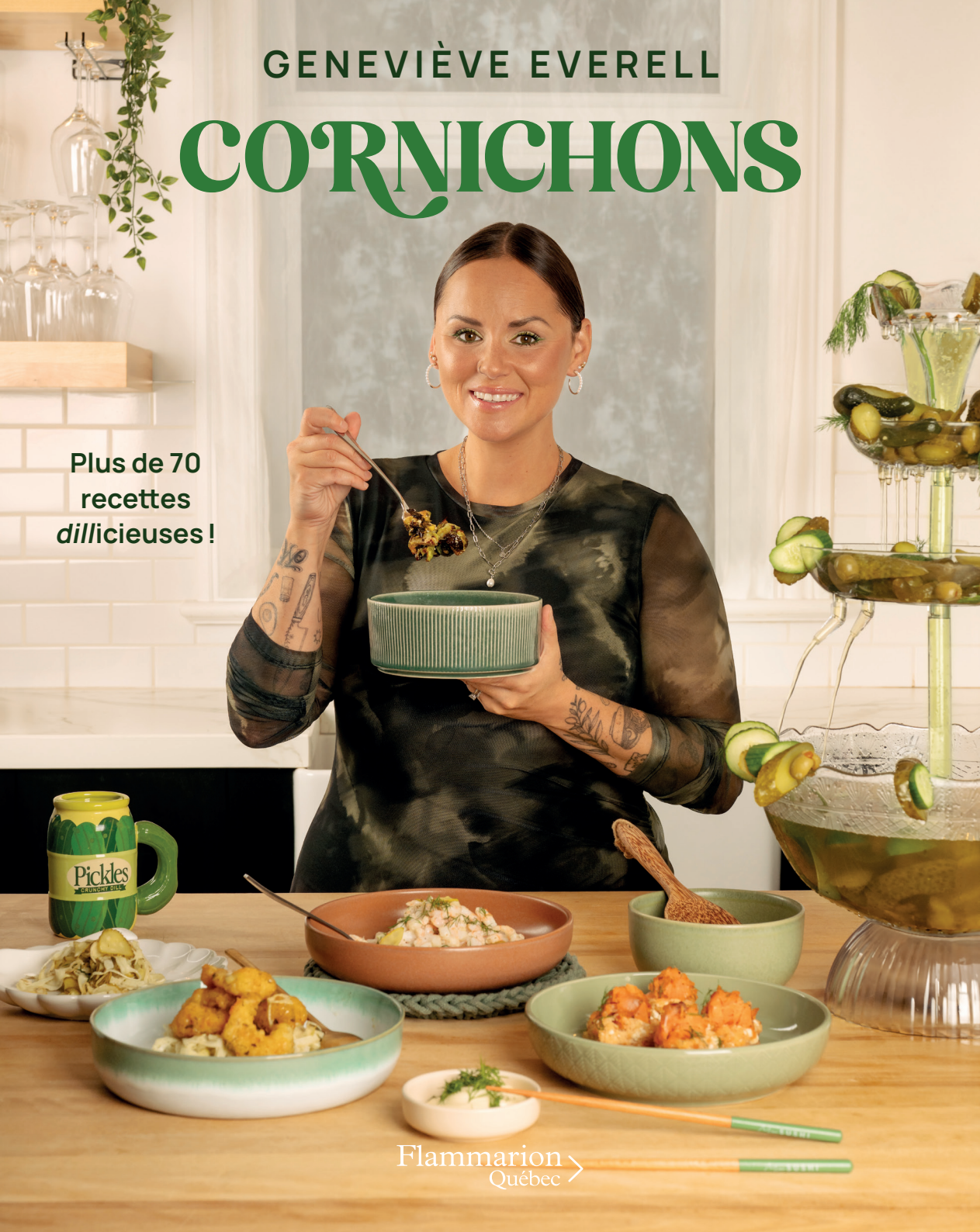


GENEVIÈVE EVERELL CORNICIONS

Plus de 70
recettes
dillicieuses!



Flammarion
Québec

**Tordu, sucré, acide, croquant :
le cornichon intrigue et brille autant
par sa forme insolite que par l'originalité
de ses mariages de goûts.**

Dans ce livre riche en saveurs et en couleurs, la cheffe Geneviève Everell dévoile ses secrets pour tirer le meilleur de l'association du cornichon et de l'aneth, exploitant leur polyvalence et leur complexité avec l'ingéniosité et l'humour qui la caractérisent.

Elle propose plus de soixante-dix recettes audacieuses et faciles à réaliser qui témoignent, chacune à sa manière, de son amour infini pour les cornichons, les *pickles* et leurs multiples possibilités.



Geneviève Everell est la fondatrice de Sushi à la maison, qui compte une vingtaine de chefs et six comptoirs-restaurants à travers le Québec. Également conférencière, autrice de douze livres de recettes, et plus récemment d'un ouvrage qui relate son combat contre le cancer du sein, elle est un modèle de résilience, de dynamisme et de créativité. Elle a d'ailleurs reçu le prix Gêmeaux du public 2025 dans la catégorie « Personnalité féminine de l'année ».

CORNICHONS

Design et graphisme : Mélodie Landry
Rédaction des recettes : Stéphanie Tremblay
Révision : Marc-Étienne Pouliot
Correction : Nolwenn Gouezel

Photographies : Namaste Vo
Photographies pages 8, 188 et 190 : Marie-Lyne Fortier
Photographie de l'autrice en couverture : Émilie Hébert
Stylisme culinaire : Sabrina Rubino

© Madrigall Canada inc. – Flammarion Québec, 2026

Tous droits réservés
ISBN : 978-2-89811-360-4
ISBN (PDF) : 978-2-89811-394-9

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2026
Imprimé en Chine
flammarionquebec.com

GENEVIÈVE EVERELL

CORNICHONS

Plus de 70 recettes *dillicieuses* !

Flammarion >
Québec



Table des matières

Introduction	9
Trempettes et tartinades	13
Trempette fromage-aneth, cornichons et oignons marinés	15
Tartinade aux olives et aux cornichons	17
Trempette fromage-aneth et tartinade aux olives et aux cornichons	18
Trempette corni-crabe	21
Tzatziki au jus de cornichon	23
Rillettes express de saumon aux cornichons et croustilles de tortillas	24
Petites bouchées et finger food	29
Damiers de feta et tartinade aux olives et aux cornichons	31
Œufs mimosa à l'aneth et aux oignons marinés	33
Gravlax au jus de cornichon et à l'aneth	34
Blinis au gravlax au jus de cornichon et trempette fromage-aneth	37
Dumplings frits au canard confit et à l'aneth	39
Dumplings frits au fromage et aux cornichons	40
Cornicochons	43
Pickle boats à la crème de cornichons et au saumon fumé	45
Roulés de tataki de thon mariné	46
Sandwichs au fromage à la crème et aux cornichons	49
Fromage mariné aux cornichons et aux olives	51
Escargots croustillants à la mozzarella et à l'aneth	52
Tartares en folie	55
Bouchées de tartare de bœuf sur carrés de parmesan croustillants	57
Tartare de betteraves et de maïs grillé à la ricotta	59
Tartare de saumon et frites d'avocat croustillantes	60
Tartare de bœuf au fromage en grains assaisonné aux cornichons	63
Tartare de concombres à la crème d'avocat citronnée et au boursin	65
Tartare de salami sur ricotta à l'aneth	66
Tartare de duo de saumon crémeux aux croustilles et tortillons	69

Tartare de thon tropical et pétales d'oignons rouges marinés	71
Tartare de bœuf aux cornichons sur galette de patates déjeuner	72
Tartare de bœuf à la sauce ranch et aux cornichons, et tortillons marinés	77
Tartare de bœuf au smoked meat et aux cornichons	79

Assiettes à partager **81**

Crevettes nordiques, salade de fenouil et concombres marinés	82
Nachos cornichons-smoked meat sur plaque	85
Fromage grillé aux condiments et aux herbes	87
Carpaccio de betteraves au fromage de chèvre et aux cornichons sucrés	88

Salades gourmandes **91**

Salade de concombre crémeuse, burrata et saumon fumé	93
Salade croquante aux trois choux et au steak grillé	95
Mozzarella fraîche et asperges à l'aneth	96
Burrata aux asperges grillées et aux noix	99
Salade de fenouil croquant aux crevettes tempura	101
Salade de crevettes nordiques et concombres à l'aneth	102
Salade de chou aux concombres marinés et fromage grillé	105
Burrata sur guacamole au jus de cornichon et légumes marinés	107

Bols réconfortants **109**

Bol de riz au porc effiloché, à l'ananas et aux noix	110
Bol de guacamole, crevettes, saumon fumé et betteraves	113
Poké aux crevettes croustillantes et aux asperges poêlées	115
Poké au saumon frit, aux fraises et aux tortillons à l'aneth	116
Poké au tofu croustillant, à la mangue et à la salade de chou	119
Ramen au bœuf, au fromage et aux cornichons	123
Ramen au steak et aux asperges grillées	126
Choux de Bruxelles grillés à l'aneth, aux pistaches et à la feta	129

Sushis et compagnie **131**

Nems croustillants au porc et aux légumes	133
Pizza sushi au tartare de saumon et aux cornichons à l'aneth	134
Temari sushis au saumon fumé et à l'aneth	137
Sashimi de saumon et trempette fromage-aneth	139

Rouleaux de printemps au poulet teriyaki et aux champignons	140
Pizza sushi au fromage à la crème et aux cornichons à l'aneth	143
Rouleaux de printemps au saumon fumé et au concombre	145

Pains, crêpes et sandwichs funky **147**

Sandwichs au tartare de bœuf, au bacon et au cheddar	148
Bao buns style guédilles aux crevettes nordiques à la mangue	151
Crêpes de riz aux légumes	153
Bao buns vapeur au poulet frit mariné au jus de cornichon	154
Bao buns vapeur au <i>fish and chips</i> et sauce tartare aux cornichons	157

Brochettes et grillades **161**

Brochettes style yakitori au saumon ou thon et au fromage	163
Cornichons à l'aneth enrobés de bacon et trempette fromage-aneth	164

Fromage fondu et croustillant **167**

Brie fondant aux cornichons sucrés et aux noix caramélisées	169
Croustimozzafrits et mayonnaise à l'aneth	171
Carrés de fondue au fromage et saumon fumé à l'érable	172

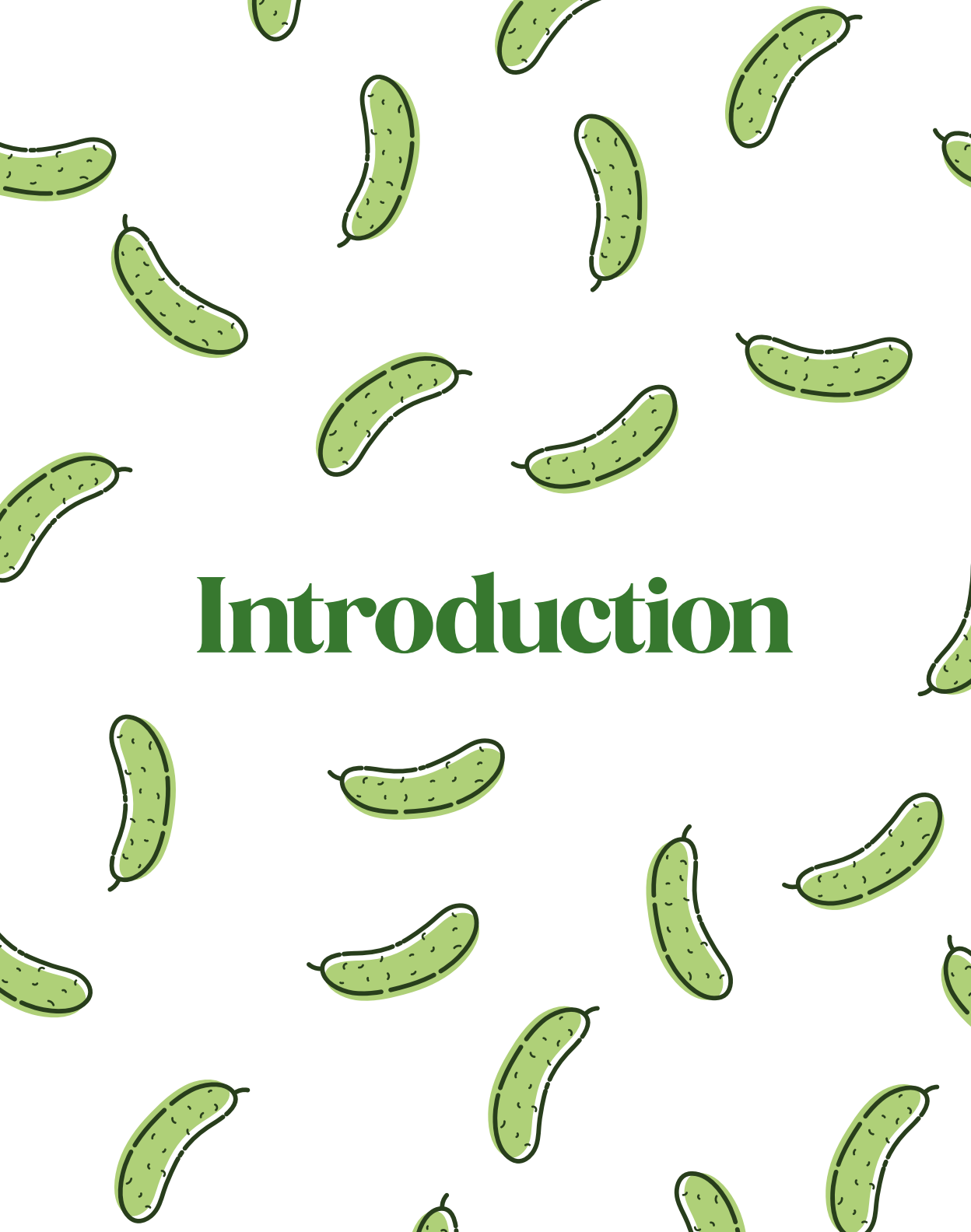
Marinades et accompagnements **175**

Haricots croquants, oignons marinés et panko citronné	177
Légumes croquants marinés à froid au jus de cornichon, vinaigre de riz et lime	179
Concombre écrasé à la vinaigrette au gingembre, burrata et pistaches	180

Les recettes de base **183**

Oignons blancs marinés au jus de cornichon	184
Oignons rouges marinés	185
Base à tartare à l'aneth et aux cornichons	186
Vinaigrette à l'aneth et au jus de cornichon	187
Mayonnaise à l'aneth	188
Huile aux herbes, aux cornichons et à la lime	189
Bouillon au miso crémeux	190
Trempette fromage-aneth	191
Concombres marinés	192
Relish	193



The background of the entire page is a repeating pattern of green pickles. Each pickle is a simple, cartoonish illustration with a green body, a black outline, and small black dashes representing bumps on its surface. They are scattered randomly across the white background.

Introduction

On me demande souvent d'où vient ma passion pour le cornichon. Oui, le cornichon, ce petit concombre en version bébé qui a décidé un jour de se baigner dans le vinaigre. Un genre de spa... sauf qu'il ressort croquant, acide pis prêt à accompagner un sandwich au smoked meat.

Brève histoire du cornichon

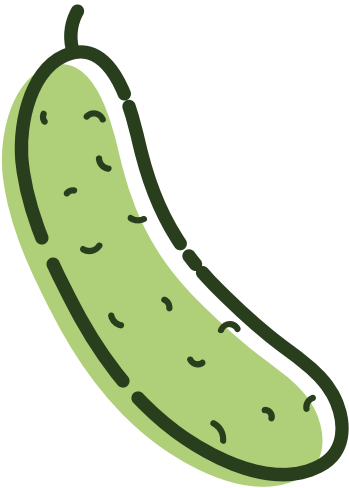
Avant qu'on en arrive au cornichon qu'on connaît aujourd'hui, il faut remonter un peu dans le temps. On est autour de 2000 ans avant Jésus-Christ. L'Inde est alors une terre de savoirs agricoles et de techniques de conservation avancées. Déjà, on cherche des moyens de garder les aliments plus longtemps, surtout avec les effets de la chaleur. C'est là qu'un génie anonyme a l'idée de plonger de jeunes concombres dans une solution à base de vinaigre, de sel et d'épices. Bam ! Le cornichon est né.

Mais attention : il ne s'agit pas encore ici du petit cornichon tout fier dans son pot à rayures vertes. Le cornichon indien, c'est une affaire de caractère : piment, ail, moutarde, fenugrec... On y va franchement. Et cette tradition-là est encore bien vivante aujourd'hui, dans toutes les maisons et chaque région a sa propre recette.

Depuis l'Inde, l'idée voyage. Les Perses, les Égyptiens, puis les Grecs et les Romains reprennent cette méthode. On raconte même que Cléopâtre attribuait sa beauté légendaire aux cornichons. Quoi qu'il en soit, une chose est sûre : ces petites choses vinaigrées ont su traverser les siècles.

Au Moyen Âge, le cornichon devient incontournable dans toute l'Europe. Puis, il débarque en Amérique du Nord dans les cales des navires des colons. Les marins l'aiment bien : riche en vitamines et facile à conserver, il combat le scorbut. Une sorte de superaliment avant l'heure.

Aujourd'hui, on trouve des cornichons dans les burgers, sur les planches apéro, dans les sauces, les cocktails, et les chips. Il y en a pour tous les goûts : sucrés, épicés, à l'aneth, etc. Il y a même des fans de cornichons qui les collectionnent (oui, ça existe).



Cornichon vs pickles

Si *pickle* est le terme habituel pour nommer le cornichon en anglais, il fait en réalité partie de la grande famille des *pickles*. En fait, *pickle* est un terme générique qui désigne tout légume mariné ou conservé dans un mélange vinaigré avec des épices ou bien fermenté dans une saumure (un mélange d'eau et de sel qui stimule la fermentation naturelle en produisant des bactéries lactiques). Vous me suivez ?

Ces deux solutions permettent de conserver les aliments tout en modifiant leur texture et leur goût (on parle d'une saveur acidulée pour le mélange à base de vinaigre et d'un goût prononcé mais plus doux pour les aliments en saumure). Ainsi, avec un peu de sel, de vinaigre ou d'eau presque tous les fruits et légumes de ce monde peuvent devenir des *pickles* ! Oignons, céleri, tomate, mangue, citron, gingembre : *you name it !*

Alors voilà, pour moi, croquer dans un pickle de tomate ou cornichon, ce n'est pas seulement planter mes dents dans un légume rabougri et vinaigré. C'est mordre dans une histoire vieille de 4000 ans, dans un monde sans réfrigérateur mais plein de piquant et d'idées de génie.

Voici une soixantaine de recettes douces et acides qui témoignent de mon amour infini pour les cornichons, les pickles et leurs multiples facettes !





The background of the entire image is a light green color, covered with a repeating pattern of green pickles. Each pickle is drawn with a thick black outline and has small black dashes along its length to represent texture. They are scattered across the page in various orientations.

Trempettes et tartinades



Trempette fromage-aneth, cornichons et oignons marinés

Donne : environ 430 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse)

Ingédients

Pour la trempette :

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème nature, ramolli
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de fromage fouetté à la ciboulette
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de mayonnaise
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de crème sure
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de cornichon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché (ou 5 ml [1 c. à thé] d'aneth séché)
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) d'épices citron et aneth

Pour la tartinade :

- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de cornichons à l'aneth, coupés en dés
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'oignons blancs marinés au jus de cornichon, coupés en lanières fines (voir la recette p. 184)
- Fleur de sel, au goût

Pour servir :

- Crudités ou croustilles (facultatif)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le fromage à la crème, le fromage fouetté, la mayonnaise, la crème sure, le jus de cornichon, l'aneth et les épices jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Incorporer délicatement les dés de cornichons et les oignons marinés.
3. Ajouter de la fleur de sel.
4. Réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir.
5. Servir bien froid avec des croustilles, des crudités ou utiliser en garniture dans un sandwich gourmand.



Tartinade aux olives et aux cornichons

Donne : environ 300 à 350 ml de mélange (1 ¼ à ⅓ tasse)

Ingédients

Pour la tartinade :

- 125 ml (½ tasse) d'olives noires dénoyautées (Kalamata ou autres)
- 125 ml (½ tasse) d'olives vertes dénoyautées
- 1 gros cornichon à l'aneth, coupé en cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) de pistaches hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres
- 15 ml (1 c. à soupe) de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 1 filet de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) d'aneth frais
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de tomates séchées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

Pour servir :

- Craquelins, minipitas grillés ou tranches de baguette grillées

Préparation

1. Dans un robot culinaire, mettre tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive.
2. Broyer jusqu'à l'obtention d'une texture grossière.
3. Ajouter l'huile d'olive en filet pour lier la préparation.
4. Servir dans un bol et déguster avec des craquelins ou sur des tranches de pain grillées. La tartinade se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Tremlette fromage-aneth et tartinae aux olives aux cornichons

Donne : environ 430 ml (1 ¾ tasse)

Ingédients

Pour le mélange :

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème nature, ramolli
- 125 ml (½ tasse) de fromage fouetté à la ciboulette
- 60 ml (¼ tasse) de crème sure
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de cornichon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'épices citron et aneth
- 60 ml (¼ tasse) de tartinae d'olives (voir la recette p. 17)
- Fleur de sel, au goût

Pour servir :

- Craquelins, minipitas grillés ou légumes croquants

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, sauf la tartinae, jusqu'à ce que la tremlette soit lisse.
2. Incorporer la tartinae à la cuillère. Ne pas trop brasser pour conserver un peu de texture.
3. Ajouter de la fleur de sel, réfrigérer 30 minutes et servir.
4. Déguster avec des craquelins, des minipitas grillés ou des légumes croquants !





Tremlette corni-crabe

Donne : environ 500 ml (2 tasses)

Ingédients

Pour la tremlette :

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème nature, ramolli
- 125 ml (½ tasse) de fromage fouetté à la ciboulette
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 60 ml (¼ tasse) de crème sure
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron frais
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de cornichon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'épices citron et aneth
- 125 ml (½ tasse) de chair de crabe (fraîche ou en conserve, bien égouttée)
- 60 ml (¼ tasse) de cornichons à l'aneth, coupés en dés
- Fleur de sel et poivre, au goût

Pour la garniture croustillante :

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive ou de beurre
- 60 ml (¼ tasse) de chapelure panko
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'épices citron et aneth
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le fromage à la crème, le fromage fouetté, la mayonnaise, la crème sure, le jus de citron, le jus de cornichon, l'aneth et les épices.
2. Ajouter le crabe et les cornichons en dés. Bien mélanger, puis ajouter de la fleur de sel et du poivre, au goût. Réserver au frais.
3. Dans une poêle, chauffer l'huile ou le beurre à feu moyen. Ajouter la chapelure panko, les épices et l'aneth. Cuire quelques minutes en remuant jusqu'à ce que ce soit bien croustillant et doré.
4. Laisser refroidir légèrement, puis parsemer sur la tremlette froide juste avant de servir.
5. Servir avec des croustilles, des craquelins ou des tranches de baguette grillées.



Tzatziki au jus de cornichon

Donne : environ 375 ml (1 ½ tasse)

Ingédients

- ½ concombre anglais, épépiné et haché finement
- 125 ml (½ tasse) de crème sure
- 125 ml (½ tasse) de yogourt grec nature
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de cornichon
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement ou râpée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché
- Fleur de sel, au goût

Préparation

1. Mettre le concombre haché dans un essuie-tout ou un linge propre. Presser pour retirer l'excès d'eau.
2. Dans un bol, mélanger la crème sure, le yogourt grec, le jus de cornichon, l'ail, l'aneth et le concombre.
3. Ajouter une pincée de fleur de sel, goûter et ajuster l'assaisonnement au besoin.
4. Réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir pour permettre aux saveurs de bien se marier.
5. Servir avec des crudités, des croustilles de pita ou... sur un pickle boat, pourquoi pas !

Rillettes express de saumon aux cornichons et croustilles de tortillas

Donne : environ 375 ml (1 ½ tasse)

Ingédients

Pour les rillettes :

- 1 filet de saumon frais d'environ 200 g
- 50 g de saumon fumé, haché
- 75 g de saumon fumé à chaud à l'érable (style bonbons de saumon), effiloché
- 60 ml (¼ tasse) de cornichons à l'aneth, coupés en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise à l'aneth (voir la recette p. 188)
- 30 ml (2 c. à soupe) de fromage à la crème, fouetté
- 15 ml (1 c. à soupe) d'oignon vert, ciselé
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'épices « plein goût » (ou d'épices citron et aneth)
- Fleur de sel, au goût
- Poivre noir, au goût (facultatif)

Pour les croustilles de tortillas :

- 4 petites tortillas (de blé ou de maïs), coupées en pointes
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'épices citron et aneth
- Fleur de sel, au goût

Préparation

Pour les rillettes :

1. Cuire le filet de saumon frais à l'air fryer 10 minutes à 205 °C (400 °F). Laisser tiédir, puis effiloche à la fourchette.
2. Dans un bol, mélanger le saumon effiloché, le saumon fumé, les bonbons de saumon à l'érable, les cornichons, la mayonnaise, le fromage fouetté, l'oignon vert et les épices.
3. Bien mélanger à la cuillère. Goûter et ajouter de la fleur de sel, ainsi que du poivre si désiré.
4. Servir frais avec des croûtons, des craquelins, des crudités ou même des croustilles de tortillas maison (voir la recette p. 26).



Pour les croustilles de tortillas :

1. Préchauffer le four à broil.
2. Badigeonner les pointes de tortillas d'huile d'olive, puis saupoudrer d'épices et de fleur de sel.
3. Répartir les pointes sur une plaque tapissée de papier parchemin.
4. Cuire à broil environ 2 à 3 minutes par côté, en les surveillant bien pour éviter qu'elles ne brûlent.
5. Laisser refroidir ; elles deviendront super croustillantes.





