



# CHOU-FLEUR AU CURCUMA

## INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de sucre
- 1 litre (4 tasses) de vinaigre de vin blanc
- 750 ml (3 tasses) d' eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de grains de moutarde
- 15 ml (1 c. à soupe) de grains de coriandre
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 3 feuilles de Laurier
- 10 ml (2 c. à thé) de curcuma
- 2 choux-fleurs coupés en petits bouquets

**TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN**

**TEMPS DE CUISSON : 5MN**

**TEMPS DE TREMPAGE : 15MN**

## PRÉPARATION

Dans une casserole en acier inoxydable, déposer le sucre, le vinaigre, l'eau, les grains de moutarde, les grains de coriandre, le sel et les feuilles de laurier. Porter à ébullition, puis laisser bouillir 5 minutes.

Remplir une autre casserole en acier inoxydable d'eau. Ajouter le curcuma. Porter à ébullition, puis ajouter les bouquets de choux-fleurs. Cuire 5 minutes à feu moyen. Égoutter.

Pendant ce temps, stériliser six bocaux de 500 ml (2 tasses) chacun.

Répartir les bouquets de choux-fleurs dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2 cm (3/4 de po) entre les choux-fleurs et l'ouverture du pot.

Verser la marinade chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1 cm (1/2 po) entre la marinade et l'ouverture du pot et en prenant soin de couvrir complètement les choux-fleurs de marinade.

Stériliser dans une casserole 15 minutes.