



RECETTE DE BASE POUR RÉALISER DES PICKLES DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

- Aromate(s) ail, thym, laurier
- 1 litre d'Eau
- 2gr de Poivre en grain
- 2 Étoiles de badiane
- 2gr de Graines de fenouil
- 80gr de Sucre en poudre
- 60cl de Vinaigre d'alcool blanc
- 1 Capsule de cardamome verte

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 5MN

TEMPS DE MARINADE : 35MN

PRÉPARATION

Réaliser la nage

Dans une casserole, mettre à bouillir le vinaigre, le sucre et l'eau, puis ajouter les aromates, les épices, cuire 1 minute.

Stériliser à la vapeur les pots en verre

Les pots ou le matériel qui vont recevoir les pickles doivent être propres, vous pouvez les stériliser en les passant 10 minutes à la vapeur.

Préparer les légumes

Prendre les légumes de votre choix :

Radis rose, carotte, concombre, fenouil, radis blanc, courgette.

Tailler des cubes ou des morceaux de la taille ou de l'épaisseur d'un cornichon maximum.

Les pickles

Remplir les pots au 2/3 de légumes.

Verser la nage bouillante sur les légumes.

La nage doit les recouvrir.

Fermer hermétiquement, laisser refroidir et stocker au frais 1 semaine avant de consommer.

Conseil : Vous pouvez personnaliser la nage avec le vinaigre de votre choix ou en complétant avec des épices entières.