



Sans cuisson



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE VEGETAL	7452	1 Bouteille
Sucre semoule		70 g
Tomates cerises		8 pièce
Carottes		2 pièce
Concombre		0.5 pièce
Oignons rouges		0.5 pièce
Brocolis		0.25 pièce
Ail		1 pièce
Cardamome		1 cuillère
Baies de genièvre		1 cuillère
Graines de fenouil		1 cuillère
Poivre en grains		1 cuillère
Romarin		1 bouquet
Thym frais		1 bouquet
Laurier		1 bouquet

Pickles de légumes au vinaigre Végétal Bouteville

Assortiments de légumes croquants aux aromates, marinés au vinaigre gastronomique Végétal Bouteville.

Mise en place

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bouteille de vinaigre de Bouteville végétal
- 70 g de sucre
- 8 pièces de tomates cerises
- 2 carottes
- 1/2 concombre
- 1/2 oignon rouge
- 1/4 de têtes de brocoli
- 1 gousse d'ail
- 1 Cui à café de cardamome
- 1 Cui à café de baies de genièvre
- 1 Cui à café de graines de fenouil
- 1 Cui à café de poivre en grains
- 1 bouquet de romarin
- 1 bouquet de thym frais
- 1 bouquet de laurier

Mise en oeuvre

Eplucher les carottes et les couper en bâtonnets.

Laver et couper en bâtonnets le concombre.

Laver et préparer des sommités de brocolis.

Eplucher l'oignon rouge, le couper en deux et l'émincer.

Couper les tomates cerises en deux.

Eplucher les gousses d'ail.

Remplir les petits bocaux avec les légumes choisis.

Dans une casserole mettre le sucre, 40 cl d'eau et le vinaigre, ajouter la cardamome, les grains de poivre, les graines de fenouil, les feuilles de laurier, le romarin, la branche de thym et les baies de genièvre.

Chauffer jusqu'à faire bouillir.

Verser ensuite la préparation dans chaque bocal.

Laisser refroidir et réserver au frais.

Suggestion

Vous pouvez conserver au frais plusieurs semaines vos pickles de légumes au vinaigre de Bouteville.