

Choux marinés

écrit par Pariseyn | 31 mars 2017



Une recette simplissime de pickles express qui apporteront à vos sandwiches le croquant et la légère acidité qui compensera le moelleux du pain ou de la viande.

Pickles de chou rouge :

$\frac{1}{4}$ de chou rouge

20 cl de vinaigre de riz

20 cl de vinaigre de vin rouge

20 g de sucre en poudre

Retirer la partie dure centrale et les cotes les plus épaisses du chou. A l'aide d'une mandoline, couper en fine lamelles (1 mm).

Répartir le légume dans des bocaux préalablement nettoyés et rincés, en tassant un peu.

Porter à ébullition les vinaigres et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.

Verser le mélange chaud sur les légumes jusqu'à hauteur. Les légumes doivent être immergés.

C'est fini ! Laisser reposer une nuit avant utilisation dans des sandwiches.

Se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.

Pickles de chou blanc :

$\frac{1}{4}$ de chou blanc

50 g de sucre

100 ml de vinaigre d'alcool

200 ml d'eau

Procéder de la même façon.