

# Légumes do chua

écrit par Pariseyn | 8 septembre 2016



Des petits pickles Vietnamiens simples à réaliser, et qui se conservent quelques semaines au réfrigérateur. Idéaux pour apporter du croquant aigre-doux à vos préparations.

Ingrédients, pour un bocal de 750 ml :

1 carotte

$\frac{1}{4}$  de chou-fleur

$\frac{1}{2}$  de courgette

$\frac{1}{4}$  de brocoli

1 gousse d'ail

1 piment oiseau rouge ou une pincée de piment d'Espelette

125 ml de vinaigre blanc ou de cidre

125 g de sucre en poudre

175 ml d'eau (125 ml pour une version préparée 2 heures avant consommation)

5 g de sel

Faire bouillir l'eau dans une casserole.

Retirer le cœur de la courgette et couper la chair en bâtonnets. Peler la carotte et couper en rondelles ou en bâtonnets. Détailler le chou-fleur en petits bouquets.

Peler la gousse d'ail. Si utilisé, épépiner le piment et l'émincer.

Verser le sucre et le sel dans l'eau bouillante et laisser fondre. Ajouter le vinaigre.

Déposer tous les légumes bien serrés dans le bocal puis remplir de liquide à hauteur. Laisser reposer 24 heures.



Fermer hermétiquement le bocal et conserver au réfrigérateur jusqu'à deux semaines, voire trois semaines.



Ces petits légumes feront un excellent accompagnement de grillades, de porc au caramel, de riz ou de salades, du bo bun et bien du [sandwich banh mi](#).

Bien évidemment, on peut varier la composition des légumes : radis, daïkon, concombre non pelé, fenouil, tout est permis.

Astuce :

Si l'on souhaite faire des pickles de légumes 2 heures, réduire la quantité d'eau à 1 dose au lieu de 1,5. On peut aussi supprimer l'eau et ne mettre que du vinaigre (1 dose) et du sucre (1/2 dose) pour accélérer le goût vinaigré en une heure ou deux. Mais cela ne sera pas aussi bon que de laisser mariner une nuit avec les bonnes doses.