

Oignons marinés pour hot dogs

écrit par Pariseyn | 24 février 2016

☒ Une garniture très facile à réaliser pour vos hot dogs.

Ingrédients :

2 gros oignons rouges

100 g de sucre

250 ml de vinaigre de cidre

Sel et poivre au gout

Eplucher les oignons. Trancher le plus finement possible au couteau, ou mieux, à l'aide d'une mandoline.

Remplir les bocaux avec l'oignon tranché.

Dans une casserole, mélanger le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre et porter à ébullition.

Verser le liquide brulant sur les oignons jusqu'à 1 cm du bord, fermer le couvercle et laisser refroidir.

Entreposer toute une nuit au réfrigérateur avant de consommer. Ils seront meilleurs 2 ou 3 jours plus tard.

Se conserve sans problème au réfrigérateur plusieurs semaines.

A utiliser sur n'importe quel sandwich.