Poivrons Aigres-Doux

écrit par Pariseyn | 6 août 2022

Un condiment aigre-doux, un peu comme les cornichons du même nom, mais qui apportera beaucoup de peps à nos sandwiches, hamburgers ou pizza. C’est de plus, ultra simple à préparer.

Ingrédients, pour 2 pots de 375 ml :

500 g de poivrons rouges et jaunes

250 g de vinaigre de cidre

250 g d’eau

60 g de sucre en poudre

25 g de sel de mer non traité

Laver les poivrons.

Oter la tige, les pépins et couper en lamelles adaptées à la taille des pots.

Porter à ébullition dans une casserole le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Remuer jusqu'à ce que tout soit bien dissous.

Ajouter les lamelles de poivron et faire cuire 6 minutes à couvert.

A l'aide d'une pince, transférer les lamelles de poivrons dans 2 pots de 375 ml, en tassant bien.

Verser le jus bouillant sur les poivrons en prenant soin de les recouvrir entièrement.

Procéder à la stérilisation des pots pendant 15 minutes.

Laisser refroidir complètement les pots dans la bassine de stérilisation.

Entreposer quelques jours avant de consommer.

Avec ce traitement, ils se conserveront au moins un an.