

Mangez votre chou rouge en Pickles à l'apéro !!

Ingrédients

- Eau
- Sel vinaigre (blanc, de cidre, de vin rouge, ...)
- Sucre roux
- Chou rouge

Préparation

Verser dans une casserole le sucre, le vinaigre, l'eau et les aromates puis porter le tout à ébullition (on compte 1 volume de sucre et 2 volumes de vinaigre pour 3 volumes d'eau).

Émincer pendant ce temps les légumes selon l'inspiration, en tranches, en biseaux ou en jolis quartiers.

Disposer les légumes dans un bocal.

Verser la marinade bouillante sur les légumes.

Fermer le bocal hermétiquement puis laisser refroidir.

Laisser fermenter à température ambiante.

