Légumes variés

Pikliz

24h15	15 min	0	24h	94
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pikliz

- 500 g **Chou(x) blanc(s)**
- 150 g **Carotte(s)**
- 1 **Piment(s)**
- 50 g **Oignon(s)**
- 1 branche(s) **Thym**
- 50 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation des pikliz

1. Détacher les feuilles du chou et les superposer à plat. Les émincer en fines lanières à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Peler les carottes à l'aide d'un économe et les râper à l'aide d'une râpe. Peler l'oignon et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Epépiner le piment et le couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Mettre tous les légumes dans un saladier et parsemer de thym effeuillé. Mettre le sel puis verser l'huile d'olive. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
5. Transvaser l'ensemble dans un grand bocal stérilisé et recouvrir avec le vinaigre. Fermer hermétiquement et laisser reposer au frais pendant 24 heures.

Étape 2

Dressage

1. Déposer les pikliz directement dans le bocal à table et déguster comme un condiment, en accompagnement d'une viande grillée par exemple.