



Beurres et Sauces

Condiment à l'américaine



8h55 **8h30** **15 min** **10 min** **247**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le condiment

3 **Concombre**
1 **Oignon(s)**
1 **Poivron(s)**
1 **Poivron(s)**
1 c. à soupe **Gros sel**

Ingrédients pour le sirop

180 ml **Vinaigre d'alcool
blanc**
180 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Laver puis éplucher les concombres à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les extrémités à l'aide d'un couteau de chef puis les couper en deux.
- 3 Ôter les pépins à l'aide d'une cuillère à café.
- 4 Tailler les concombres en gros morceaux puis réserver.
- 5 Couper les extrémités des oignons puis les peler à l'aide du couteau d'office.
- 6 Tailler les oignons en gros morceaux puis réserver.
- 7 Couper les sommets des poivrons à l'aide du couteau d'office puis les couper en deux.
- 8 Ôter les graines et les nervures blanches des pépins.
- 9 Tailler les poivrons en gros morceaux puis réserver.
- 10 Mixer les concombres dans un robot mixeur.
- 11 Débarrasser les concombres mixés dans un saladier à l'aide d'une maryse.
- 12 Mixer les oignons puis les débarrasser dans le saladier.
- 13 Mixer ensuite les poivrons et les réserver également dans le saladier.

- 14 Ajouter le sel dans le saladier et bien tout mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 15 Couvrir le saladier avec du film alimentaire et réserver au réfrigérateur toute une nuit ou pendant 8h minimum.
- 16 Cette étape va permettre aux légumes de dégorger, c'est-à-dire de libérer leur eau.
- 17 Déposer ensuite les légumes dégorgés dans un chinois.
- 18 Les écraser délicatement à l'aide de la cuillère en bois afin de libérer le maximum d'eau.
- 19 Débarrasser ensuite les légumes égouttés sur un torchon propre.
- 20 Bien replier le torchon sur les légumes et serrer fort pour faire sortir le restant d'eau.
- 21 Débarrasser les légumes dans un grand saladier propre.

Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Faire chauffer le vinaigre et le sucre dans une grande casserole sur feu moyen.
- 2 Porter à ébullition en remuant de temps en temps à l'aide de la cuillère en bois pour dissoudre le sucre.
- 3 Ajouter les légumes dans la casserole quand le mélange bout.
- 4 Baisser sur feu doux et laisser mijoter pendant 10min.
- 5 Si le mélange n'est pas assez épais après avoir mijoté, repasser le mélange dans le chinois pour ôter le reste de liquide. Le mélange doit être épais mais pas trop sec.
- 6 Sortir la casserole du feu.
- 7 Débarrasser le condiment dans un bol et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser le condiment dans un ramequin et servir à température ambiante.