

Finger food

Pickles de légumes au vinaigre de cidre et graines de moutarde


168h20 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

168h

REPOS

24

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la marinade

600 ml **Vinaigre de cidre**
400 ml **Eau**
100 g **Sel**
50 g **Graines de moutarde**

Ingrédients pour les légumes

200 g **Chou(x)-fleur(s)**
4 **Carotte(s)**
15 **Radis**
1 **Oignon(s) rouge(s)**

Étape 1
Préparation des légumes

- 1 Eplucher les carottes, couper les extrémités. Réserver.
- 2 Choisir des légumes croquants car ils vont mariner dans du vinaigre pendant plusieurs jours.
- 3 Eplucher les oignons rouges. Garder intacte la base.
- 4 Enlever la pointe des radis. Gratter autour de la fane à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Enlever les feuilles vertes du chou fleur. Dégager le tronc à l'aide d'un couteau éminceur. Découper les petites têtes, les réserver dans un saladier.
- 6 Faire une découpe régulière des légumes.
- 7 Couper les carottes en deux dans le sens de la longueur. Les tailler en sifflets, c'est-à-dire en biseau d'1/2 cm d'épaisseur. Réserver avec le chou fleur.
- 8 Couper l'oignon en quatre puis chaque quart en deux. Réserver avec les légumes.
- 9 Couper les radis en deux. Réserver avec les légumes.

Étape 2

Préparation de la marinade

- 1** Verser l'eau dans un saladier, ajouter le sel fin et fouetter pour bien mélanger.
- 2** Ajouter les graines de moutarde, continuer à fouetter.
- 3** Ajouter le vinaigre, réserver.
- 4** Verser tous les légumes dans un saladier, les mélanger avec les mains.
- 5** Ajouter la marinade.
- 6** La marinade doit recouvrir les légumes.
- 7** Filmer le saladier.
- 8** Il est aussi possible de mettre directement les légumes et la marinade dans des bocaux.
- 9** Mettre le saladier au réfrigérateur pendant une semaine.
- 10** Il est important de choisir des légumes très frais et croquants. Les pickles se garderont pendant 4 à 6 mois dans des bocaux.

Étape 3

Dressage

- 1** Disposer les pickles dans un joli bocal, les recouvrir de marinade.
- 2** Autre possibilité, les disposer dans une coupelle.
- 3** Déguster en salade ou en accompagnement d'une charcuterie.