

# Pickles de légumes

UNE RECETTE PAR SAMUEL MACHON

## ingrédients

- Légumes fermes : radis, oignon, carotte, navet...
- 250g de vinaigre blanc
- 125g d'eau
- 15g de sel
- 25g de sucre

## directions

- Possibilité de faire des pickles avec tout ce qui est légumes fermes
  - Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre blanc, eau, sel et sucre
  - Lorsque le sel et le sucre sont dissous, verser sur les légumes préalablement coupés et disposés dans un bocal hermétique
  - Assaisonner à votre convenance : ajouter une branche de thym, poivre noir, ou zeste d'orange ou 1/2 piment
  - Fermer hermétiquement
  - Laisser jusqu'à refroidissement complet
  - Mettre au frais 24h
  - Déguster
- Se conserve plusieurs mois