

ASTUCE

Faire des pickles

INGRÉDIENTS

1 LITRE D'EAU



200G DE SUCRE



1 VERRE DE VINAIGRE
BLANC



1 CAROTTE



1 OIGNON ROUGE



USTENSILES

2 BOCAUX



1 MANDOLINE



1 CASSEROLE



1 COUTEAU



PRÉPARATION DES LÉGUMES

1

PASSER LA CAROTTE À LA
MANDOLINE

ON FAIT TRÈS ATTENTION
À SES DOIGTS !



2

METTRE LES RONDELLES DE
CAROTTE DANS UN BOCAL



3

COUPER L'OIGNON EN LAMELLES



4

METTRE LES LAMELLES D'OIGNON
DANS LE BOCAL



PRÉPARATION DES BOCAUX

1

METTRE L'EAU DANS LA
CASSEROLE



2

AJOUTER LE SUCRE



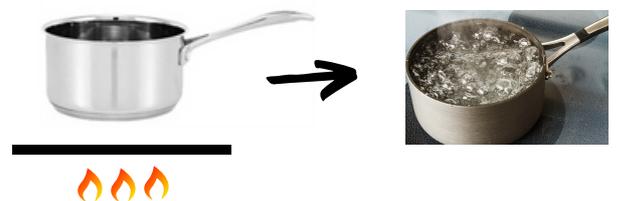
3

AJOUTER UN VERRE DE VINAIGRE
BLANC



4

ALLUMER LA PLAQUE SUR FEU
FORT JUSQU'À CE QUE L'EAU
BOUILLONNE



5

VERSER L'EAU DANS LES
BOCAUX



**C'EST PRÊT !
VOUS N'AVEZ PLUS QU'À FERMER LES
BOCAUX ET LES CONSERVER AU FRIGO
JUSQU'À 3 SEMAINES.**