

Pickles

Fermentation : 7j à température ambiante puis entre 15 et 25°C

Consommation : après 3 semaines

Conservation : plus d'un an

Se réalise avec tous les légumes

Pour 1 bocal d'un litre

1kg de légumes variés, chou rouge, blanc, chou fleur, panais, carotte, navet, petite tomate, concombre, oignons grelots, petit piment doux,...

1 feuille de laurier

2 gousses d'ail

1 branche d'aneth

1 c. à s. de grains de poivre, grains de coriandre, graines de moutarde

30cl d'eau

10g de sel

Épluchez et parez les légumes, coupez-les en morceaux ou en tranches, selon leur variété. Laissez les tomates entières. Coupez le chou en quartiers enlevez la partie dure du cœur.

Alternez les légumes et les aromates dans le bocal.

Faites dissoudre le sel dans l'eau. Versez la saumure jusqu'à recouvrir les légumes.

Fermez hermétiquement. Laissez fermenter.