

Pickles oignons rouges



🍴 6 portions · ⌚ prep. 25m · 🕒 cuisson 10m

Recette de pickles d'oignons rouges aigre-doux. Cette recette s'inspire de la recette de Qistoh.

France

INGRÉDIENTS

☐ eau	900 ml	☐ anis étoilé	4 g
☐ vinaigre blanc 14°	300 ml	☐ graines de fenugrec	6 g
☐ sucre de canne	250 g	☐ poivre noir	1 g
☐ sel	6 g	☐ oignons rouges, <i>découpés en quartiers</i>	1 1/10 kg

PRÉPARATION

Dans un bocal de 370ml, vous pouvez conserver 180g d'oignons rouges en pickles avec 170ml de marinade.

1. Dans une *casserole* faire bouillir de l'*eau*, du *vinaigre blanc 14°*, du *sucré de canne*, du *sel*, de l'*anis étoilé*, des *graines de fenugrec* et du *poivre noir*.
2. Ajouter les *oignons rouges* et laisser cuire 3 min à ébullition. Les pétales d'oignons doivent devenir translucide et rester croquants.
3. Égoutter les oignons et les placer dans des *bocaux 370ml* stérilisés et recouvrir avec le liquide de cuisson chaud.
4. Fermer les bocaux et laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur.
5. Attendre au moins 48 h avant de consommer.

pickles