

Pickles d'oignons rouges façon Etchebest



🍴 1 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 5m

🧴 sulfites

Pickles d'oignons rouges au vinaigre, recette simple de Philippe Etchebest. Conservation 6 mois au réfrigérateur.

France

INGRÉDIENTS

- | | | |
|---------------------------------------|-------|-----------------------------------|
| ☐ oignon rouge | 250 g | ☐ sucre |
| ☐ eau | | ☐ vinaigre |

PRÉPARATION

Conserver au réfrigérateur 1 semaine minimum avant de consommer. Se garde jusqu'à 6 mois.

1. Pasteuriser un bocal en le plongeant dans une marmite d'eau bouillante avec sa rondelle en caoutchouc.
2. Éplucher les *oignon rouge* et les couper en lamelles. Les déposer dans le bocal.
3. Dans une *casserole*, verser 3 volumes d'*eau*, 1 volume de *sucré* et 2 volumes de *vinaigre*. Porter à ébullition.
4. Verser la marinade chaude sur les oignons. Essuyer le bord du pot, puis refermer le bocal avec son caoutchouc.
5. Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.

traditionnel pickles