

LEGUMES MARINES A LA CHINOISE

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

Légumes:

- 1 carotte
- 1 navet ou un radis japonais
- 1/3 de chou (pointu de printemps de préférence , ou blanc, ou vert)
- 1 petit oignon ou échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre (de la taille d'une gousse d'ail)

facultatif:

- Quelques lamelles de poivron rouge
- 1/3 de concombre
- 1/4 de chou fleur (à la place du chou)
- un petit piment (à laisser entier)

Saumure

Sucre : 8 cuillères à soupe

Sel : 2 cuillères à soupe

Vinaigre blanc (d'alcool de riz de préférence, ou sinon vinaigre de cidre, de xérès ou d'alcool ordinaire ou de vin mais pas un vinaigre balsamique ni parfumé à l'estragon ou autre) : 15 cuillères à soupe s

Eau : 1 litre

Préparation :

Etape 1 *éplucher les légumes (sauf concombre si utilisé) et procéder à la coupe : en lamelles assez épaisses pour l'oignon et le poivron; en rondelles plutôt fines (carotte, navet, gingembre et ail) ; en morceaux plus ou moins carrés pour le chou; en bâtonnets pour le concombre. Les artistes peuvent faire des entailles le long des carottes avec un bon couteau pointu et faire des rondelles qui sortiront en forme de fleurs. Les mettre dans un grand saladier supportant la chaleur.*

Etape 2 *verser l'eau et tous les ingrédients de la saumure dans une casserole et porter à ébullition.*

Etape 3 verser la saumure dans le grand bol de légumes. Enfoncer un peu les légumes pour qu'ils soient recouverts par la saumure. Laisser refroidir puis réserver au frais, une nuit ou plus.

Ces légumes marinés se conserveront ensuite durant plusieurs jours dans votre réfrigérateur et peuvent se picorer en apéro, en accompagnement de brochettes ou d'un plat de viande, pour garnir un sandwich ...

Photo que j'ai trouvée sur internet. Le mélange de légumes est un peu différent de celui qu'on utilise dans ma famille:



PS: les proportions sont approximatives, selon le gout de chacun. On peut par exemple diminuer ou augmenter la proportion de vinaigre et de sucre.