



ECHALOTES AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 2,5 kg d'échalotes (pas trop grosses !)
- 2,2 l de vinaigre blanc
- 250 gr de sel
- Grains de poivre noir
- Graines de moutarde
- Herbes fraîches en branches : thym, estragon, romarin, etc.

16

ETAPES.....

1. Eplucher les échalotes.
2. Laver et laisser égoutter les échalotes.
3. Piquer les échalotes à l'aide de la pointe d'un couteau (une entaille suffit).
4. Préparer le liquide de couverture : pour 1 litre de liquide, 100gr de sel, 125ml d'eau et 875ml de vinaigre.
5. Mélanger et faire bouillir le mélange de couverture.
6. Disposer les échalotes dans les bocaux.
7. Ajouter dans les bocaux les grains de poivre noir ainsi que les graines de moutarde et les herbes fraîches.
8. Ajouter le liquide de couverture bouillant.
9. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.