



## PICCALILLI

### INGRÉDIENTS . . . . .

Afin d'obtenir +/- 9 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 400 gr de petits oignons grelots
- 2 carottes coupées en cubes
- 1 petit chou-fleur (1kg) détaillé en petits bouquets
- 250 gr de haricots verts coupés en tranches
- 380 gr de cornichons coupés en cubes
- 140 gr de gros sel
- 0,5 l d'eau bouillante
- 2 cuillères à café de curcuma (pour la couleur)
- 1,75 l d'eau froide
- 200 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 1 l de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe de moutarde douce
- Poivre

### ETAPES . . . . .

**Idéalement :**

1. Faire bouillir de l'eau avec du sel, et remuer jusqu'à dissolution du sel.
2. Ajouter l'eau froide, les légumes et mélanger.
3. Poser une assiette sur les légumes pour assurer l'immersion et laisser reposer une nuit.
4. Rincer et égoutter les légumes, les sécher.

**En express, on démarre au point 5 :**

5. Mettre le sucre, la farine, la moutarde et les épices dans une casserole à feu doux.
6. Incorporer le vinaigre progressivement au fouet jusqu'à obtention d'une consistance homogène, similaire à un roux.
7. Laisser cuire et remuer jusqu'à bouillonnement et épaississement du mélange.
8. Ajouter les légumes « durs » (carottes, choux-fleurs, haricots) et laisser mijoter 7 à 8 minutes sans couvrir, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
9. Ajouter les petits oignons et les cornichons et laisser à nouveau mijoter 2 minutes.
10. Mettre la préparation chaude dans des bocaux stérilisés et les fermer hermétiquement.

**! Avant consommation, laisser reposer le piccalilli au moins 3 semaines dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Conserver au frigo après ouverture.**