

FICHE DE RECETTE

Pickles d'oignons rouges

Type de recette	
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Oignons rouges	pc	5		
Vinaigre de riz	l	0,15		
Eau	l	0,4		
Sel	g	15		
Sucre	g	30		
Betterave	pc	½		
Aromate (facultatif)				
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Faire chauffer sans ébullition l'eau, le vinaigre, le sel, le sucre des aromates t'elles que du laurier, de l'estragons, des baies de genièvres et la betterave épluché et couper en 8.

Couper les oignons en fins quartiers.

Dans un bocal, verser le mélange de vinaigre chaud à rabord sur les oignons, fermer et retourner le bocal sur un essuie jusqu'au refroidissement complet afin de créer un sous vide.

