BIOWALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Pickels d'oignons rouges

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS

POIDS DE LA PORTION : GRAMMES

PRIX PAR PORTION : EUROS

TEMPS DE PREPARATION : MINUTES

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Oignons rouges	2	Pce			
Vinaigre de cidre	250	ML			
Vinaigre de vin rouge	125	ML			
Sucre roux	50	Gr			
Sel	1	Pincée			
Poivre	1	Pincée			
TOTAL			0,00	0,00	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

Épluchez les oignons, coupez-les en deux et tranchez-les en lamelles très fines à l'aide d'une mandoline
Versez dans une casserole les 2 vinaigres, le sucre et le sel et portez à ébullition
Une fois celle-ci atteinte, mélangez bien pour vous assurer que le sucre soit bien dissous et éteignez le feu
Ajoutez le poivre et les lamelles d'oignon précédemment découpées
Laissez refroidir dans le vinaigre avant de versez le tout dans un pot bien propre (type pot à confiture) Couvrez et réservez au réfrigérateur

Remarque : Plus le temps passe et plus la saveur des pickles est forte