

# pickles

Délicieux à l'apéritif et avec des  
viandes froides.

Macération : une nuit

Préparation : 30 mn

Cuisson : quelques minutes.

## Pour 3 bocaux de 1 l :

1 chou-fleur, 500g de carottes, 2 poivrons verts, 1 piment, 300g de petits oignons blancs( grelots), 1 gousse d'ail, 1 litre et demi de vinaigre d'alcool blanc, 300 g de cassonade, 3 brins d'estragon, 6 clous de girofle, 3 brins de thym, 18 grains de poivre, 1 bâton de cannelle, 1 pincée de gingembre, 4 cuil. à s. de gros sel, 1 pincée de muscade râpée.

**Détaillez** le chou-fleur en petits bouquets.

**Epluchez** et **coupez** en deux les carottes.

**Coupez** les poivrons en deux et **retirez** les graines. **Coupez**-les en cubes. **Epluchez** les oignons et la gousse d'ail.

**Mélangez** tous le légumes avec le piment et **saupoudrez**-les de gros sel. **Laissez** macérer pendant une nuit.

Le lendemain, **essuyez** tous les légumes et **disposez**-les dans les bocaux lavés et bien séchés.

**Placez** dans chaque bocal une brindille de thym et une d'estragon. **Mettez** le vinaigre à bouillir quelques minutes avec tous les épices et la cassonade. **Arrêtez** le feu sous la casserole et **laissez** infuser 2 h.

**Versez** le vinaigre refroidi dans chaque bocal et **fermez**-les. **Attendez** au moins un mois avant de consommer.