Comment faire vos navets marinés !

CONSERVES – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 1 GROS POT

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7 MIN

TEMPS DE REPOS : 72H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses d’eau
- 1/3 tasse de sel de mer
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 1 navet, pelé et coupé en bâtonnets
- 1 petite betterave, pelée et coupée en bâtonnets
- 3 gousses d’ail, coupées grossièrement

Préparation

1. Dans une petite casserole, chauffer l’eau et le sel. Chauffer jusqu’à ce que le sel soit totalement dissout. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Lorsque le mélange d’eau salé est refroidi, ajouter le vinaigre.
3. Bien brasser.
4. Mettre les bâtonnets de navet et de betterave dans un gros pot hermétique.
5. Ajouter les morceaux d’ail.
6. Verser le liquide afin de tout recouvrir.
7. Laisser mariner quelques jours au frigo.
8. Déguster comme tel ou avec un bon shish-taouk