

Légumes marinés

Ingrédients

350g de daïkon (1 petit)
160g de carottes (2 moyennes)
2/3 tasse d'eau
2/3 tasse de vinaigre blanc
2/3 tasse de sucre
1/4 c. à thé de sel

**Nous aimons les marinade qui sont sur le côté plus sucré que vinaigré. Vous pouvez réduire le sucre à votre goût

Étapes

- 1) Couper les légumes en julienne
- 2) Mettre un peu de sel (1/2 c. à thé) et sucre (1 c. à thé) sur les carottes, masser pour bien mélanger le sel et sucre, et laisser reposer 10 minutes pour faire sortir le jus.
- 3) Répétez la même chose pour le daïkon, avec les mêmes proportions de sel et sucre.
- 4) Après 10 minutes, bien rincer les légumes sous l'eau pour enlever le sel. Bien essorer à l'aide d'un tissu (presser pour faire sortir le plus de jus possible). Mettre de côté.
- 5) Préparer le liquide à marinade en mélangeant 2/3 tasse d'eau, 2/3 tasse de vinaigre blanc, 2/3 tasse de sucre et 1/4 c. à thé de sel. Amener à ébullition si vous voulez pouvoir garder vos légumes dans le frigo. Dès que le mélange bouille, fermer le feu et laisser refroidir. Si vous voulez consommer vos légumes la journée même, vous n'avez pas à faire bouillir le mélange, seulement besoin de faire dissoudre le sucre.
- 6) Mettre les légumes dans des pots en verre. Verser tout le liquide à marinade (refroidit) dans les pots. le liquide doit couvrir les légumes. S'il reste du liquide mais qu'il n'y a plus de place dans vos pots, c'est que vos légumes sont trop entassés. Vous devrez donc trouver un autre contenant pour réussir à mettre tous les légumes et tout le liquide (si vous voulez garder les bons ratios de marinade)