

# PICKLES DE RADIS BLUE MEAT

À 2  
PAS  
D'ICI



1 BOCAL



10 MIN



MOYEN



COÛT

## USTENSILES

- . BOCAL HERMÉTIQUE
- . CASSEROLE
- . MANDOLINE

## INGRÉDIENTS

- . 1 RADIS BLUE MEAT
- . 100g de SUCRE
- . 200 ml d'EAU
- . 300 ml de VINAIGRE BLANC alimentaire
- . 1 cuillère à café de POIVRE en grain
- . 1 cuillère à café de GROS SEL

## PRÉPARATION

1. Commencer par laver, éplucher puis trancher le RADIS BLUE MEAT à l'aide d'une mandoline.
2. Placer les tranches de radis dans le bocal hermétique.
3. Dans une casserole, verser l'EAU, le VINAIGRE, le SUCRE ainsi que le SEL puis porter le tout à ébullition.
4. Verser le mélange dans le bocal afin de recouvrir les tranches de radis. Ajouter les grains de POIVRE.
5. Placer au frigo et laisser fermenter 2 semaines au minimum avant de déguster.