

Piments confits antillais

Recette proposée par Véro, Economique,
Préparation: 30 minutes



Les ingrédients:

- 10 piments antillais
- 1 concombre
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ails
- 10 clous girofle
- poivre en grains - sel
- 1 litre de vinaigre
- bouquet garni

Comment faire:



1) Eplucher les carottes, les oignons et l'ail. -



2) Emincer les carottes, concombre, oignons. -



3) Couper les piments en rondelles ou couper les en deux et enlever les pépins (selon goût). -



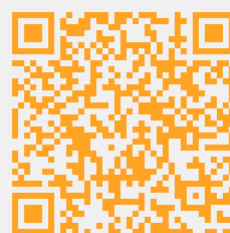
4) Ranger par couche les légumes et aromates dans un bocal fermant hermétiquement (concombres, carottes, oignons, piments, ails, bouquet garnie, poivre et ainsi de suite). Saler et couvrir de vinaigre. Laisser confire pendant un bon mois avant consommation. -

Le petit plus

Quelques gouttes suffisent pour relever les viandes - poissons et légumes.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2023 - www simplement-cuisine.fr