

Petits légumes à l'aigre-doux

Ingrédients :

- 200g de sommités de choux fleur
- 200g de carottes en bâtonnets
- 200g de céleri branche coupé en dés
- 100g de poivrons en fins bâtonnets
- 200g de courgettes coupées en dés

Pour l'aigre-doux :

- 40 cl de vinaigre de cidre
- 30 cl d'eau
- 100g de sucre roux cristallisé
- 200g de miel
- 2 gousses d'ail
- 50 grains de poivre noir
- 50 grains de coriandre

Recette :

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites blanchir séparément tous les légumes. Refroidissez-les aussitôt. Réservez.

Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients de l'aigre-doux. Plongez-y les légumes ; amenez à frémissement.

Egouttez-les. Mettez-les dans un bocal et conservez l'aigre-doux.

Portez l'aigre-doux à ébullition et verser sur les légumes.

Garder 2 à 3 semaines au réfrigérateur avant de servir.

Vin conseillé : Montbasillac