La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Pickles de légumes 1.2.3

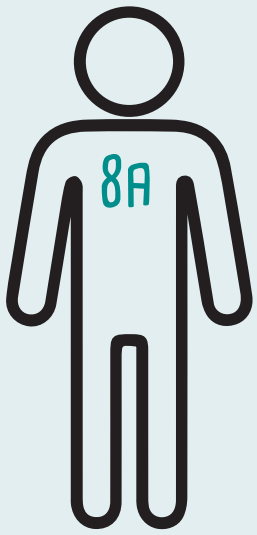
Coût matière première



Temps de réalisation



Age minimun



Difficulté





Date // Mai 2026
Auteur // Stephanie et céline
Contact // contact@laraffinerie.re

CC BY NY SA
Les Utilisateur.ices de cette fiche s'engagent à respecter les règles élémentaires de sécurité - Utilisation Libre

Fiche Tuto

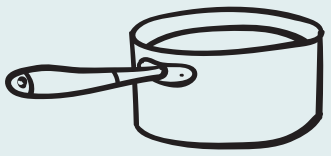
Pickles Légumes

Rec-18

= Ingrédients =

- 1 volume de sucre
- 2 volumes de vinaigre au choix
- 3 volumes d'eau
- Aromates au choix
- Légumes / racines / fruits (chouchou, carotte, gingembre, chou-fleur, radis, navet, goyavier, poivron)

= Matériels =



Casserole



Bocal

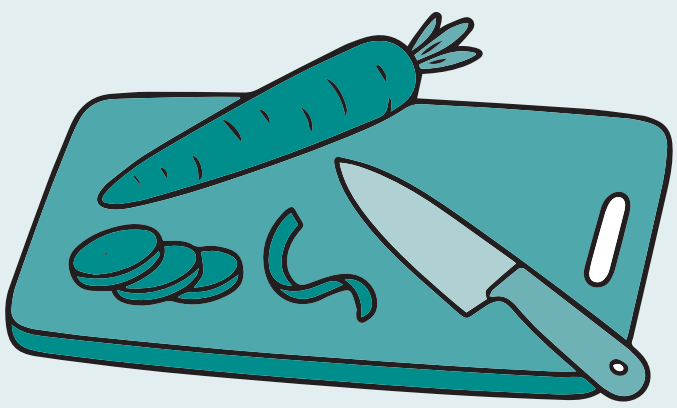


Cuillère

= Recette =

① Melanger l'eau, le vinaigre et le sucre dans une casserole et porter à ébullition





② Découper les légumes en fines lamelles (chouchou, carotte, gingembre…) ou entier (goyavier, radis)



③ Mettre les légumes + les aromates dans le bocal et remplir avec le mélange chaud



④ Fermer le pot, laisser refroidir et conserver au frigo 3 à 6 mois

Bonus : Les pickles sont consommable en 48 h