

Oignons marinés : recette parfaite pour vos sandwichs, salades et bols asiatiques

30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - CONSERVES - RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 1 LITRE	
-----------------------------	--

TEMPS DE PRÉPARATION:

10 MIN

TEMPS DE CUISSON:

	7	Æ	TAT
ר	- 11	/I I	II.

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 gros oignon rouge, coupé en fines lanières
- 3/4 tasse de vinaigre de cidre
- 1/2 tasse d'eau
- 1 c. thé de sucre
- 1 c. thé de sel

Préparation

- 1. Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Faire mijoter jusqu'à ce que le sel et le sucre soit bien fondu. Retirer du feu.
- 2. Mettre les oignons dans un gros pot Mason de 1 litre. Verser le vinaigre chaud dans le pot.
- 3. Laisser refroidir sur le comptoir. Fermer le pot et conserver au réfrigérateur . Se conserve 1 mois.