



Oignons marinés : recette parfaite pour vos sandwiches, 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 :

5 MIN

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.