



Daïkon et carottes marinés facile à faire

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 1 LITRE

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5-10 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de carottes, pelées et coupées en juliennes
- 2 tasses de daikon, pelé et coupé en juliennes
- 2 c. table de sucre
- 1 c. table de sel

Marinade :

- 2 tasses d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de vinaigre de cidre
- 1 c. thé de sel

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les carottes, le daikon, le sucre et le sel.
2. Déposer le mélange dans une passoire fine. Déposer votre passoire sur le bol afin que le liquide qui s'écoulera soit récolté. Laisser reposer 30 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une petite casserole, chauffer les ingrédients de la marinade jusqu'à ce que le sucre et le sel soient dissout. Réserver.
4. Rincer les légumes à grande eau pour retirer le sel et le sucre. Bien égoutter.
5. Déposer les légumes dans un pot Mason d'un litre.
6. Verser le mélange de vinaigre dans le pot. Laisser refroidir 1h00 sur le comptoir avant de fermer le pot.

7. Laisser mariner 24 heures avant de consommer.
8. Se conserve 1 mois au réfrigérateur.