

# Conserve de radis

- Une recette facile pour conserver ses radis longtemps dans des pots Masson!



PORTIONS  
500 ML

## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de radis tranchés en rondelles
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre blanc
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre ou de miel ou de sirop d'érable (optionnel)

## Préparation :

1. Bien laver votre pot Masson.
2. Mettre les radis et l'ail dans le pot Masson et laissez 1/2 pouce au-dessus.
3. Ajouter le vinaigre et l'eau dans un chaudron. Porter au point d'ébullition.
4. Retirer du feu et ajouter le sucre ou le miel. Mélanger pour dissoudre. Laissez refroidir pour 10 minutes.
5. Verser dans le pot Masson.
6. Mettre le couvercle.
7. Conserver au réfrigérateur tel quel ou sceller dans un bain d'eau bouillante pour 15 minutes.
8. Vous pouvez multiplier la recette facilement.

“ Ça pousse super facilement et pour ceux qui ont planté tôt, ils sont en plein dans les surplus...  
Voici une recette de conserve facile et rapide!

