

Conserves d'oignons perlés marinés

- Une bonne recette de conserves d'oignons perlés marinés !



PRÉPARATION
35 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
4X500ML

CALORIES
25

Ingrédients :

- 35 petits oignons perlés ou échalotes de Sainte-Anne
- 2 cuillères à soupe de sel
- 4 tasses (500 ml) de vinaigre blanc
- 2 cuillères à thé de graines de coriandre
- 2 cuillères à thé de grains de poivre noir
- 2 cuillères à soupe de sucre
- feuilles de laurier

Préparation :

1. Placer les petits oignons dans un grand bol et saupoudrer généreusement de sel. Couvrir et laisser reposer pour la nuit.
2. Rincer abondamment.
3. Remplir des pots Masson propre avec des petits oignons perlés.
4. Faites bouillir le vinaigre, le sucre, la coriandre et le poivre.
5. Verser dans les pots Masson.
6. Ajouter une feuille de laurier par pot.
7. Stériliser dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes.

“ Vous avez des petits oignons perlés à mettre en conserve? Ou même des échalottes? Voici une recette facile et savoureuse!

