

Oignons rouges marinées

- La recette facile des conserves d'oignons rouges marinées... Un délice!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTION
1 PINTÉ DE 473 ML

Ingrédients :

Oignons rouges marinés (la base) :

- 1 oignon rouge
- 1 tasse et demie (375 ml) de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de sel

Saveur optionnelle :

- 1 cuillère à thé de grains de poivre noir
- 1 cuillère à thé de piment de la Jamaïque
- 2 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 1 petit piment fort
- 3 gousses d'ail entières
- 1 cuillère à thé de graines de cumin

Préparation :

1. Peler et trancher votre oignon en rondelles. Mettre dans votre pot Mason.
2. Dans un petit chaudron, faites chauffer le vinaigre, le sucre et le sel. Ajouter un ou plusieurs assaisonnements optionnels.
3. Porter à ébullition. Verser le pot.
4. Mettre le couvercle et attendre que ça refroidisse.
5. Réfrigérer.

“ C'est super pratique pendant l'année quand tu as besoin de juste une rondelle d'oignons ou deux pour ton hamburger et que tu as pas le goût de pleurer ;) Ça donne un bon petit goût!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)