Pickles de légumes

Recette de V-ZUG SA



Légumes marinés au vinaigre

Préparation	20 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	30 min
Portions	1
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

Pickles de légumes

400 g de légumes (par ex. chou-fleur, concombre, radis, carottes ou oignons rouges)

200 ml de vinaigre aux aromates

200 ml d'eau

75 g de sucre

1 cs de sel

1 cc de graines de coriandre

Pickles de légumes

Préparer les légumes et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

Bien mélanger le reste des ingrédients dans un verre doseur jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Placer les légumes si possible à plat dans plusieurs sachets de mise sous vide, ajouter le liquide dedans. Mettre les sachets sous vide conformément aux instructions d'utilisation et les poser les uns à côté des autres sur une plaque en acier inox perforée.

Faire cuire avec Vacuisine à 94 °C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir les légumes et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Etapes de cuisson

Vacuisine 94 °C pendant 30 min

Conseils

Les sachets de mise sous vide peuvent être rescellés après ouverture.

Accessoires

Sachets de mise sous vide

Plaque en acier inox perforée

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022