

PICKLES AU RAS EL HANOUT



INGRÉDIENTS

5
kg 

- 3 l d'eau
- 1 l de vinaigre naturel
- 2,5 kg de légumes (chou-fleur, chou romanesco, broccoli, carotte, oignon)
- 500 g de cornichons en cubes
- 100 g de sucre
- 200 g de farine
- 100 g de Ras el hanout Bresc
- 60 g de WOKgingembre Bresc
- 60 g de curcuma
- 60 g de poudre de moutarde
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g



WOK Gingembre et
Citron 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour cette recette, la proportion entre les légumes et le liquide est très importante pour obtenir une belle sauce piccalilli. Couper les légumes en petits morceaux et porter à ébullition l'eau et le vinaigre avec un peu de sel. Faire cuire les légumes à moitié. Enlever la moitié du liquide. Faire une pâte avec les autres ingrédients et ajouter dans le liquide tout en remuant. Porter à ébullition et laisser cuire. Ajouter alors les légumes et les cornichons et laisser cuire encore un peu ensemble. Assaisonner si nécessaire. Remplir les pots et les réserver, chauds et fermés, au réfrigérateur. Ce mode de préparation rapide n'est possible qu'avec des produits acides et en petites quantités.