

TAGLIATELLES DE CONCOMBRE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g



WOK Gingembre et Citron 450g

INGRÉDIENTS

1
kg 

- 3 concombres
- 5 dl de vinaigre naturel
- 1 dl d'eau
- 150 g de sucre
- 100 g de purée de gingembre Bresc
- 100 g de WOKgingembre Bresc
- sel et poivre selon votre goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Laver le concombre et le couper en tagliatelles avec un éplucheur. Ou couper le concombre en trois et le passer au coupe-spaghetti. Porter l'eau, le vinaigre et le sucre à ébullition. Ajouter le gingembre. Assaisonner et laisser refroidir. Verser le mélange sur le concombre et réserver dans un bac fermé au réfrigérateur pour mariner.