

# Légumes marinés\*

## Ingrédients :

- 250 ml eau
- 250 ml vinaigre blanc
- 15 ml de sucrant ( miel, sirop d'érable, sucre)
- 15 ml de sel
- 15 ml d'épices ( ex:cannelle, muscade, clou de girofle)
- 500 ml de légumes taillés



## Préparation ( 15 minutes):

- Dans une casserole verser l'eau, le vinaigre , le sucre, le sel et les épices .Porter à ébullition.
- Pendant que le liquide chauffe, remplir un bocal et les légumes taillés. Astuce: vous pourriez tailler les légumes en cubes, en tranches ou les râper.
- Verser le liquide bouillant sur les légumes et laisser reposer au moins deux heures. Se conserve 3 mois au frigo.

**Rendement 2 tasses**

**Astuce: Pour donner une couleur rosée appétissante aux rutabagas ou aux navets, ajouter un ou deux morceaux de betterave, de radis ou d'oignon rouge.**

\*source défi zero gaspi janvier 2022

