

Oignons grelots



Sans stérilisation

Ingrédients

- . 125 grammes de gros sel gris
- . Environ 600 grammes d'oignons grelots épluchés
- . 50 centilitres de vinaigre balsamique blanc
- . 2 cuillères à café rases de graines de moutarde (1 jaune & 1 noire)
- . 1 cuillère à café rase de baies roses
- . 1 cuillère à café rase de graines de coriandre
- . 1 cuillère à café rase de poivre des cimes
- . Aromatiques : romarin, thym, sarriette,...

Préparation

- . Éplucher les oignons grelots.
- . Mélanger le vinaigre, les graines, le poivre et porter à frémissements à feu moyen.
- . Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.
- . Mettre à bouillir 1 litre d'eau avec le gros sel, puis laisser refroidir. Cette saumure doit être bien froide pour ne pas cuire les légumes.
- . Mettre les oignons grelots dans un grand saladier et les recouvrir avec la saumure refroidie. Les oignons grelots doivent être immergés. Si besoin, ajouter un poids.
- . Laisser mariner 24 heures dans un endroit frais.
- . Pour finir, égoutter et rincer à l'eau courante les oignons grelots.
 - . Répartir les oignons grelots dans des bocaux propres. Recouvrir avec le vinaigre aromatisé. Les oignons grelots doivent être recouverts.
- . Glisser 1 branche de romarin et 1 branche de sarriette dans chaque bocal.
- . Fermer les bocaux et laisser macérer 4 à 5 semaines avant de consommer.
- . Les bocaux se conservent à température ambiante pendant plusieurs mois.
- . Dès l'ouverture, ils se conservent au réfrigérateur.

