



Autre

Piccalilli belge (pickles)

Pour 2 personnes.

Ingrédients

150 grammes de choux-fleurs (en petit fleurs)
150 grammes de carottes (en petit dés)
150 grammes de panais (en petit dés)
1 cuillère à soupe moutarde au grain
25 grammes de moutarde de Dijon
300 millilitres de vinaigre
25 grammes de farine
200 millilitres d'eau
10 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de persil (finement haché)
1 cuillère à soupe huile de tournesol
1 cuillère à café de curry en poudre
5 grammes de gingembre (râpé)
1 cuillère à café de curcuma

Méthode de préparation

Cuisez les légumes à point dans de l'eau légèrement salée. Mélangez 100 ml de vinaigre avec la farine, la moutarde, la moutarde en grains, le sucre, le gingembre, le curry, le curcuma et l'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Portez à ébullition le reste du vinaigre avec l'eau. En mélangeant incorporez-y le mélange à la moutarde. Portez de nouveau à ébullition et en mélangeant faites réduire pendant 1 minute pour obtenir une sauce épaisse et liée.

Incorporez les légumes à la sauce et portez de nouveau à ébullition. Remplissez des petits pots Weck avec le piccalilli et fermez-les bien. Retournez les pots pour les faire refroidir.

