

Gardiniera (légumes marinés)

Préparation : 30 min. Cuisson : 10 min.

Portions : 1 pot de 2 L



Ce qu'il vous faut

Les légumes

- 1/2 chou-fleur, en petits florets
- 10 branches de céleri, tranchées
- 5 carottes, tranchées
- 2 gros poivrons, épépinés et tranchés
- Quelques piments forts, épépinés et tranchés (facultatif)
- 1/4 tasse de sel à marinade

Les épices

- 2 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de graines de coriandre
- 1 c. à thé de graines de moutarde
- 1/2 c. à thé de graines de fenouil

- 1/2 c. à thé de grains de poivre noir
- 1/2 c. à thé de flocons de piment rouge (facultatif)
- 1/2 c. à thé de graines de céleri
- 2 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail, coupée en deux et écrasée
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

La saumure

- 2 tasses de vinaigre de vin blanc
- 2 tasses d'eau
- 1 c. à soupe de sel à marinade

Préparation

1. Déposer tous les légumes coupés dans un grand récipient ou une grande casserole non réactive. Ajouter 1/4 tasse de sel à marinade, puis suffisamment d'eau pour recouvrir complètement les légumes. Laisser tremper au moins 6 heures, ou toute une nuit.
2. Déposer les épices dans le bocal, en réservant l'ail et l'huile d'olive pour plus tard.
3. Rincer soigneusement les légumes, puis bien les égoutter. Les mettre dans le pot en les tassant aussi fermement que possible. Ajouter la gousse d'ail écrasée.
4. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le vinaigre et la c. à soupe de sel.
5. Verser la saumure bouillante sur les légumes en laissant un espace libre d'un peu plus de 1 po sous le bord du pot. Ajouter 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Le mélange de légumes se conservera au frigo pendant deux semaines.