

Do Chua (légumes marinés) |

Recette pour 12 tapas

Description

Une préparation d'origine Vietnamiennne qui accompagnera vos plats.

L'astuce du chef

Les légumes marinés se conservent 5 jours au réfrigérateur.

Ingrédients

Do Chua légumes marinés

- 300 Gr Carotte
- 300 Gr Daïkon
- 1 Cuil. à soupe Sel
- 250 Ml Vinaigre de riz
- 100 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Do Chua légumes marinés

Épluchez les carottes et le daïkon. Découpez-les en julienne ou râpez-les. Mélangez les légumes avec le sel et laissez reposer 15 minutes. Égouttez-les bien. Mélangez le vinaigre de riz avec le sucre et recouvrez les légumes du mélange, remuez bien. Laissez mariner au frais au moins 30 minutes en brassant à quelques reprises. Vous pouvez conditionner vos légumes marinés dans des pots de types Mason.

Bon appétit!