

Pickles d'agrumes et oignon rouge au romarin

Les pickles sont des conserves à base de vinaigre qui servent de condiments et apportent une touche pepsi à vos préparations, viandes, poissons ou salades. Vous connaissez bien sûr les cornichons, les oignons grelots, les câpres ou même les pickles de légumes (choux fleurs, carottes, oignons jeunes...). Aujourd'hui je vous en propose une version à base d'agrumes, ultra simple à cuisiner, que j'aime particulièrement: ajoutés à une salade, avec de la charcuterie, en accompagnement d'un barbecue c'est une véritable friandise agréablement fruitée qui amènera couleur, originalité et saveur à vos plats.



Pickles d'agrumes et oignon rouge

Ingrédients (pour un pot de 300 ml)

- deux citrons jaunes
- un citron vert
- une mandarine
- une ou deux oranges
- un demi oignon rouge
- 150 g de vinaigre blanc
- 300 g de sucre
- une demi cuillerée à café de sel
- une branche de romarin frais

Matériel

- un pot de 300 ml stérilisé

Préparation

- Épluchez l'oignon rouge et taillez-le en fines tranches.



Taillez l'oignon rouge en fines tranches

- Pelez à vif tous les agrumes. Puis à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé prélevez les suprêmes (quartiers sans peau).



Pelez à vif les agrumes



Prélevez les suprêmes

- Déposez au fur et à mesure le tout dans votre contenant préalablement stérilisé en tassant un peu vos tranches d'oignons et vos suprêmes d'agrumes. Faites chauffer le vinaigre et le sucre avec la branche de romarin. Quand le sucre est complètement dissous versez le sirop bouillant sur les morceaux d'agrumes et d'oignon. Fermez et laissez retomber à température ambiante. Mettez au frais. Attendez au moins trois jours avant de les déguster. Ils se conservent très bien au frais pendant un mois. S'il vous reste un peu de vinaigre sucré n'hésitez pas à le servir en sirop avec une salade de fruit: c'est délicieux!



Faites chauffer le vinaigre,
le sucre et le romarin



Pickles d'agrumes

Quand je vous disais que c'était facile!



Pickles d'agrumes