

Un peu de patience ! Le catalogue arrive bientôt.

EN ATTENDANT, DÉCOUVREZ 3 MINI RECETTES D'ÉTÉ





Chou-fleur au curcuma

Dans une casserole, mettre :

- Les fleurs d'un demi chou-fleur,
- 35 cl de vinaigre de cidre,
- 1 cuillère à café de curcuma,
- 1 cuillère à soupe de sucre,
- 1 cuillère à café de mélange 5 baies
- 1 cuillère à café de gros sel.

Porter à ébullition et laisser 3 minutes à feu doux. Verser dans un bocal. Laisser refroidir à température ambiante. Server ou conserver au réfrigérateur

A savourer avec une planche mixte de charcuterie, de l'houmous et de la coriandre.

Carottes au gingembre

Peler et couper en bâtonnets 2 carottes moyennes puis réserver dans un plat. Porter à ébullition :

- 15 cl de vinaigre de riz,
- 2 cuillères à café de sel,
- 2 cuillères à café de sucre
- 20 grammes de gingembre en poudre

Laisser frémir 3 minutes avant de verser les carottes

A servir avec des toasts à l'avocat ou une salade de crevettes...

Concombre à l'aneth

Couper un tiers de concombre en tranches

puis mettre celui-ci dans un bocal avec les brins d'un bouquet d'aneth

Ajouter 1 cuillère à café de gros sel et 10 grains de poivre

Porter à ébullition 20 cl de vinaigre avec 60 grammes de sucre

Laisser 3 minutes à feu doux . Verser dans le bocal et laisser au frais une nuit avant de déguster.

A servir dans un sandwich ou un hamburger, avec du saumon fumé.