

LES RECETTES



SAUCE RELISH

D'inspiration anglo-saxonne, cette sauce sucré-salé est surprenante par son ingrédient principal : le concombre.
Une manière de le cuisiner autre qu'en salade en été.



Ingrédients

Pour un pot de 200 g

- 2 concombres
- 2 oignons
- ½ cuillère à café de clous de girofle
- ½ cuillère à café de curcuma
- ½ cuillère à café de moutarde
- ½ cuillère à café de sel
- 200 ml de vinaigre
- 300 g de sucre
- 250 ml d'eau

Temps



20 min de préparation
et 1 heure de temps de repos.

Préparation

- Éplucher les concombres et les oignons, les couper en cubes.
- Dans une poêle huilée, faire revenir les oignons/ concombres avec les épices et le sel.
- Ajouter le vinaigre, le sucre, l'eau. Laisser mijoter 10 min.
- Mixer le tout à l'aide d'un mixeur.
- Mettre à reposer au moins 1 h au frais et déguster frais.

Matériel



1 mixeur



1 casserole



Un bocal

Astuce

À déguster sur des tartines de pain, dans des sandwiches ou des wraps, comme sauce en remplacement d'une mayonnaise par exemple, ou avec des grillades...

Recette écrite par :

