

Universal Pickling Jar 3L – 14 Recipes



TOMATES MARINÉES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8-10 minutes

Repos : 15 minutes

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation

INGRÉDIENTS

- 1,8 kg de tomates* évidées (±4 lb)
- ½ oignon pelé (env. 75 g / ±2,6 oz)
- 30 g d'aneth frais (±¾ tasse)
- 4 graines de piment entières
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail pelées

SAUMURE

- 1,5 l d'eau (±6 1/3 tasses)
- 55 g de sucre cristallisé (±¼ tasse)
- 75 g de gros sel de mer (±1/3 tasse)
- 175 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±¾ tasse)

PRÉPARATION

1. Laver les tomates et l'oignon.
2. Évider les tomates. Couper l'oignon en deux puis le trancher finement en demi-rondelles**.
3. Bien tasser l'oignon, l'aneth, les graines de piment, les feuilles de laurier et l'ail dans la jarre à condiments, puis ajouter les tomates. Ne pas remplir au-delà du goulot.
4. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à dissolution ; ajouter le vinaigre et bien mélanger.
5. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les tomates. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
6. Laisser reposer 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
7. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé dans les 2 à 3 semaines.
8. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer sous 20 jours.

CONSEILS :

*La texture pouvant changer pendant la conservation, il est recommandé d'utiliser des tomates fermes ou relativement peu mûres.

** Gagnez du temps en utilisant le MandoJunior pour trancher rapidement l'oignon (épaisseur 2).

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

CHOU MARINÉ

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8-10 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1 chou blanc évidé (env. 1,5 kg / ±3,3 lb)
- 1 carotte moyenne, pelée
- 5 ml de graines de coriandre entières (±1 cuillère à café)
- 4 graines de piment de la Jamaïque entières
- 6 gousses d'ail entières pelées

SAUMURE

- 2L water (±8½ cups)
- 75 g granulated sugar (±3/8 cup)
- 100 g coarse sea salt (±½ cup)
- 50 ml rapeseed or canola oil (±3 tbsp)
- 230 ml white vinegar (7% acid) (±1 cup)

PRÉPARATION

1. Trancher le chou* en lanières de 6 mm/±¼ po d'épaisseur et la carotte* en rondelles de 3 mm/±⅛ po.
2. Placer les graines de coriandre et de piment de la Jamaïque dans la jarre à condiments. Ajouter l'ail, la carotte et le chou dans cet ordre. Ne pas remplir au-delà du goulot.
3. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter du sucre et du sel. Mélanger jusqu'à dissolution, ajouter l'huile et le vinaigre et bien mélanger.
4. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur le chou. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
5. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
6. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé dans 2 à 3 semaines.
7. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer sous 20 jours.

CONSEIL :

* Gagnez du temps en utilisant MandoChef pour trancher rapidement le chou (épaisseur 6) et la carotte (épaisseur 3).

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

CORNICHONS ÉPICÉS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8-10 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de petits concombres ou cornichons* ($\pm 3,3$ lb)
- 2 piments
- 15 gousses d'ail pelées
- 5 ml de grains de poivre noir (± 1 cuillère à café)
- 6 feuilles de laurier
- 30 g d'aneth frais tassé ($\pm \frac{3}{4}$ tasse)
- 30 g de persil frais tassé ($\pm \frac{3}{4}$ tasse)
- 1 citron tranché

SAUMURE

- 1,5 l d'eau ($\pm 6 \frac{1}{3}$ tasses)
- 5 ml de sucre cristallisé (± 1 cuillère à café)
- 75 g de sel gemme ou de gros sel de mer ($\pm \frac{1}{3}$ tasse)
- 170 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) ($\pm \frac{3}{4}$ tasse)

PRÉPARATION

1. Laver les concombres et couper les deux extrémités.
2. Trancher les piments en petites rondelles (ne pas retirer les graines**).
3. Placer l'ail, le poivre, les feuilles de laurier, l'aneth et le persil dans la jarre à condiments, puis ajouter les piments et les tranches de citron.
4. Bien tasser les concombres/cornichons dans la jarre. Ne pas remplir au-delà du goulot.
5. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à dissolution ; ajouter le vinaigre et bien mélanger.
6. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les concombres/cornichons. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
7. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire pour qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
8. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé sous 2 à 3 semaines.
9. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer sous 20 jours.

CONSEIL :

*Si vous utilisez des cornichons, assurez-vous de bien les laver ; leurs petits poils peuvent avoir une influence sur la conservation de la préparation.

**Pour réduire le niveau d'épices, retirez les graines des piments.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

GIARDINIERA

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Pickles are ready in 2-3 weeks.
- Unopened jars can stay up to 6 months in a cool, dark location.
- Opened jars can stay up to 20 days in refrigerator. Preservation time may vary depending on quality of vegetables used and hygienic measures taken during preparation.

INGRÉDIENTS

- 1 concombre
- 200 g de poivron jaune (±7 oz)
- 200 g de poivron vert (±7 oz)
- 200 g d'oignons blancs (±7 oz)
- 200 g de carottes pelées (±7 oz)
- 200 g de haricots verts (±7 oz)
- 200 g de céleri (±7 oz)
- 200 g de fleurons de chou-fleur (±7 oz)
- 100 g de pois écosés (±½ tasse)

SAUMURE

- 500 ml d'eau (±2 tasses)
- 6 feuilles de laurier
- 60 g de sucre cristallisé (±¼ tasse)
- 75 g de sel gemme ou de gros sel de mer (±1/3 tasse)
- 1 l de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±4 tasses)

PRÉPARATION

1. Bien laver tous les légumes.
2. Trancher le concombre, les poivrons et les oignons en lanières*.
3. Couper les haricots verts, le céleri et les carottes en petits morceaux.
4. Placer tous les légumes dans la jarre à condiments. Ne pas remplir au-delà du goulot.
5. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter les feuilles de laurier, le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à dissolution ; ajouter le vinaigre et bien mélanger.
6. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur le mélange de légumes. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
7. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
8. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé sous 2 à 3 semaines.
9. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer dans les 20 jours.

CONSEILS :

*Gagnez du temps en utilisant MandoJunior pour trancher rapidement le concombre, les poivrons et l'oignon (épaisseur 2)

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

POIVRONS MARINÉS

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 10-12 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 3,5 kg de poivrons rouges* ($\pm 7,7$ lb)
- 6 gousses d'ail pelées

SAUMURE

- 600 ml d'eau ($\pm 2\frac{1}{2}$ tasses)
- 600 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) ($\pm 2\frac{1}{2}$ tasses)
- 575 g de sucre cristallisé ($\pm 2\frac{2}{3}$ tasses)
- 20 g de gros sel de mer (± 4 cuillères à café)

PRÉPARATION

1. Laver les poivrons, puis les couper en quartiers, les évider et les épépiner. Trancher en fines lanières.
2. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau et du vinaigre à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter du sel et du sucre ; mélanger jusqu'à dissolution.
3. Ajouter les poivrons à la saumure et faire bouillir environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Placer les gousses d'ail dans la jarre à condiments.
5. Retirer les poivrons de la saumure et les placer dans la jarre. Ne pas remplir au-delà du goulot.
6. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les poivrons. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
7. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
8. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé dans 2 à 3 semaines.
9. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer dans les 20 jours.

CONSEIL :

*Pour les amateurs de cuisine épicée, cette recette peut également être réalisée avec des piments forts.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

CAROTTES MARINÉES

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 20-22 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 3 kg de carottes ($\pm 6,6$ lb)
- 60 ml de graines de moutarde entières* (± 4 cuillères à soupe)
- 30 ml de graines de céleri entières* (± 2 cuillères à soupe)

SAUMURE

- 150 ml d'eau ($\pm 2/3$ tasse)
- 850 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) ($\pm 3 2/3$ tasses)
- 300 g de sucre cristallisé ($\pm 1 1/2$ tasse)
- 12 ml de sel de mer ($\pm 2 1/2$ cuillères à café)

PRÉPARATION

1. Peler les carottes et trancher les carottes** en rondelles de 1 cm/ $\pm 1/2$ po d'épaisseur.
2. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau et du vinaigre à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter du sucre et du sel ; mélanger jusqu'à dissolution.
3. Ajouter les carottes et faire bouillir pendant env. 2 minutes. Réduire le feu pour laisser mijoter, env. 10 minutes.
4. Placer les graines de moutarde et de céleri dans la jarre à condiments.
5. Retirer les carottes de la saumure et les ajouter dans la jarre. Ne pas remplir au-delà du goulot.
6. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les carottes. Remplir la jarre de liquide jusqu'au goulot.
7. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide de pénétrer entre les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
8. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
9. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et utiliser dans les 20 jours.

CONSEILS :

*La quantité de graines de moutarde et de céleri peut être réduite selon les goûts. Pour de meilleurs résultats, ajoutez les graines en couches, en vous assurant qu'elles ne se déposent pas toutes au fond.

**Gagnez du temps en utilisant MandoJunior pour trancher rapidement les carottes (épaisseur 3).

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

HARICOTS VERTS MARINÉS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8-10 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de haricots verts entiers (±3,3 lb)
- 5 g de piment rouge fort (±0,2 oz)
- 5 g de piment vert fort (±0,2 oz)
- 20 ml de poivre de Cayenne (±4 cuillères à café)
- 4 gousses d'ail pelées
- 30 ml de graines d'aneth entières** (±2 cuillères à soupe)

SAUMURE

- 1 l d'eau (±4¼ tasses)
- 1 l de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±4¼ tasses)
- 100 g de sel casher (±½ tasse)

PRÉPARATION

1. Laver les haricots verts, couper les extrémités et les couper en morceaux de 10 cm/±4 po.
2. Trancher les deux piments en petites rondelles (ne pas retirer les graines*).
3. Placer les piments tranchés, le poivre de Cayenne, l'ail et les graines d'aneth dans la jarre à condiments.
4. Bien tasser les haricots verts dans la jarre. Ne pas remplir au-delà du goulot.
5. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau et du vinaigre à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter le sel ; mélanger jusqu'à dissolution.
6. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les haricots verts. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
7. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
8. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé dans 2 à 3 semaines.
9. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer dans les 20 jours.

CONSEIL:

*Pour réduire le niveau d'épices, retirez les graines des piments.

**Peuvent être remplacées par 30 g/±¾ tasse d'aneth frais.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

CHAMPIGNONS MARINÉS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 12-14 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 2,4 kg de champignons blancs ou de Paris ($\pm 5\frac{1}{4}$ lb)
- 1 oignon épluché (env. 120 g / ± 4 oz)
- 10 gousses d'ail pelées

SAUMURE

- 600 ml d'eau ($\pm 2\frac{1}{2}$ tasses)
- 100 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) (± 7 cuillères à soupe)
- 40 ml d'huile de colza (± 3 cuillères à soupe)
- 40 g de sel casher (± 3 cuillères à soupe)
- 30 g de sucre cristallisé (± 2 cuillères à soupe)
- 5 ml de grains de poivre noir (± 1 cuillère à café)
- 5 feuilles de laurier

PRÉPARATION

1. Retirer les queues des champignons et les laver.
2. Trancher l'oignon en rondelles de 5 mm/ $\pm \frac{1}{4}$ po*.
3. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter le reste des ingrédients de la saumure. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et la dissolution de l'assaisonnement.
4. Ajouter les champignons dans la saumure et faire cuire env. 3-4 minutes.
5. Placer les gousses d'ail et les oignons tranchés dans la jarre à condiments.
6. Retirer les champignons de la saumure et les ajouter dans la jarre. Ne pas remplir au-delà du goulot.
7. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les champignons. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
8. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
9. Conserver la jarre hermétiquement fermée jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé dans 2 à 3 semaines.
10. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et utiliser dans les 20 jours.

CONSEIL:

*Gagnez du temps en utilisant MandoJunior pour trancher rapidement les oignons (épaisseur 2)

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

CHOU-FLEUR MARINÉS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8-10 minutes.

Repos : 15 minutes.

Conservation:

- Les légumes devront mariner 2 à 3 semaines.
- Les jarres non ouvertes se conservent jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 20 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de chou-fleur (±2,6 lb)
- 1 poivron rouge
- 1 carotte épluchée
- 1-2 piments
- 30 g de persil frais tassé avec les tiges enlevées (±³/₄ tasse)
- 5 ml de graines de coriandre entières (±1 cuillère à café)
- 1 gousse d'ail pelée

SAUMURE

- 1,4 l d'eau (±6 tasses)
- 75 g de sucre cristallisé (±1/3 tasse)
- 95 g de sel casher (±³/₈ tasse)
- 380 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±1 ²/₃ tasse)
- 100 ml d'huile de colza (±1/3 tasse)

PRÉPARATION

1. Couper le chou en petites fleurettes, laver et sécher.
2. Couper le poivron en dés de 15 mm/±2/3 po de côté et trancher la carotte* en rondelles de 1 cm/±1/2 po d'épaisseur.
3. Trancher le piment en petites rondelles (ne pas retirer les graines**).
4. Placer le piment, le persil, le poivron, la carotte, les graines de coriandre et l'ail dans la jarre à condiments, puis ajouter les fleurettes de chou-fleur. Ne pas remplir au-delà du goulot.
5. Pour préparer la saumure, faire bouillir de l'eau à feu vif pendant env. 5 à 8 minutes, puis ajouter le sucre et le sel ; mélanger jusqu'à dissolution. Ajouter le vinaigre et l'huile et bien mélanger.
6. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur le chou-fleur. Remplir la jarre jusqu'au goulot.
7. Laisser reposer pendant 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
8. Conserver la jarre à la verticale jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre. Le contenu sera prêt à être consommé dans 2 à 3 semaines.
9. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et utiliser dans les 20 jours.

CONSEILS:

*Gagnez du temps en utilisant le MandoJunior pour trancher rapidement les carottes (épaisseur 3).

**Pour réduire le niveau d'épices, retirez les graines des piments.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

CHOU MARINÉ CROUSTILLANT

CHOU MARINÉ CROUSTILLANT

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 0 minutes.

Repos : 5 minutes.

Conservation:

- •Faire mariner au moins 1 jour avant de consommer.
- •Les jarres hermétiquement fermées peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur.
- •Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- • 400 g de chou (±14 oz)
- • 400 g de carottes épluchées (±14 oz)
- • 400 g de radis blancs pelés (±14 oz)
- • 50 g de sel casher (±3 cuillères à soupe)
- • 1 pomme épluchée
- • 50 g de gingembre frais pelé (±1,8 oz)
- • 200 g de gousses d'ail (±7 oz)
- • 50 g de vin blanc (±1,8 oz)
- • 400 g de sucre cristallisé (±1¾ tasse)
- • 50 g de grains de poivre (±5 cuillères à soupe)
- • 1,2 l de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±5 tasses)

PRÉPARATION

1. Couper le chou en lanières. Laver et faire égoutter.
2. Trancher finement les carottes et les radis en julienne*, puis les placer dans un grand bol (avec couvercle). Saupoudrer de sel et fermer le bol. Remuer le bol pour enrober uniformément les légumes et laisser reposer 5 minutes pour retirer l'excès d'humidité. Faire égoutter dans une passoire ou un tamis.
3. Couper la pomme et le gingembre en petits cubes (6x6 mm/±¼x¼ po).
4. Placer le chou finement coupé, la pomme, le gingembre, l'ail, le vin, le sucre, les grains de poivre et le vinaigre dans le bol avec les carottes et les radis. Bien fermer le bol et secouer énergiquement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
5. Transférer les ingrédients dans la jarre à condiments. Si nécessaire, ajouter du vinaigre jusqu'à ce que la jarre soit complètement remplie, puis fermer avec le couvercle à marinade. Attendre au moins 1 jour avant de consommer.
6. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et consommer dans les 30 jours.

CONSEIL:

*Gagnez du temps en utilisant MandoChef avec l'insert de lame pour julienne afin de trancher rapidement les carottes et les radis.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

RADIS MARINÉS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 3-5 minutes.

Repos : 45 minutes.

Conservation:

- Faire mariner au moins 3 jours avant de consommer.
- Les jarres hermétiquement fermées peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier, selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de radis daïkon (±2,6 lb)
- 275 g de sel de mer [1] (±1¼ tasse)
- 650 g d'oignon rouge pelé (±1,4 lb)

SAUMURE

- 1 l de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±4¼ tasses)
- 220 g de sucre cristallisé (±1 tasse)
- 15 g de sel de mer [2] (±1 cuillère à soupe)
- 25 g de grains de poivre (±2½ cuillères à soupe)

PRÉPARATION

1. Trancher finement le radis* dans un bol et saupoudrer de sel [1]. Bien mélanger et laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Transférer dans une passoire et rincer à l'eau, en évacuant l'excès de liquide.
2. Trancher finement l'oignon*, puis disposer les radis et l'oignon en couches alternées dans la jarre à condiments.
3. Pour préparer la saumure, mélanger le vinaigre, le sucre, le sel [2] et les grains de poivre dans une casserole. Laisser mijoter env. 2-3 minutes jusqu'à dissolution du sucre.
4. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les radis et les oignons. Remplir la jarre de saumure jusqu'au goulot.
5. Laisser reposer 10 minutes pour permettre au liquide d'imprégner les ingrédients, en ajoutant plus de liquide si nécessaire jusqu'à ce qu'il atteigne le goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade. Laisser au réfrigérateur pendant 3 jours avant de consommer.

CONSEIL:

*Gagnez du temps en utilisant MandoJunior pour trancher rapidement les radis et les oignons (épaisseur 2).

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

MANGUE ÉPICÉE ET MARINÉE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 8-10 minutes.

Repos : 5 minutes.

Conservation:

- Faire mariner au moins 2 jours avant de consommer.
- Les jarres hermétiquement fermées peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 8 mangues peu mûres (± 500 g/ $\pm 1,1$ lb par mangue, ou 4 kg/8,8 lb au total)
- 6 piments Rawit ou thai*

SAUMURE

- 1 l de vinaigre blanc (7 % d'acide) ($\pm 4\frac{1}{4}$ tasses)
- 600 g de sucre cristallisé (± 3 tasses)
- 40 g de sel casher ($\pm 2\frac{1}{2}$ cuillères à soupe)

PRÉPARATION

1. Peler les mangues et les couper en tranches d'env. 1-1,5 cm/ $\pm 0,4-0,6$ po d'épaisseur. Trancher les piments en petites rondelles (ne pas retirer les graines*).
2. Disposer les mangues dans la jarre à condiments et ajouter le piment tranché.
3. Pour préparer la saumure, faire bouillir du vinaigre, du sucre et du sel à feu vif pendant env. 5-8 minutes ; remuer jusqu'à dissolution.
4. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les mangues et les piments.
5. Fermer avec le couvercle à marinade, laisser refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours avant d'ouvrir pour permettre aux saveurs de se développer avant de consommer.
6. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et utiliser dans les 30 jours.

CONSEIL :

*Pour réduire le niveau d'épices, retirez les graines des piments.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

OIGNONS MARINÉS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 13-15 minutes.

Repos : 5 minutes.

Conservation:

- Faire mariner au moins 5 jours avant de consommer.
- Les jarres hermétiquement fermées peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1,8 kg d'oignons pelés (±4 lb)
- 100 g de piment jalapeno rouge (±3,5 oz)
- 100 g de piment serrano vert (±3,5 oz)

SAUMURE

- 580 ml d'eau (±2½ tasses)
- 290 g de sauce soja (±10,2 oz)
- 105 g de sucre cristallisé (±½ tasse)
- 125 ml de vinaigre blanc (7 % d'acide) (±4,4 oz)

PRÉPARATION

1. Trancher finement les oignons* et couper les piments en petits morceaux (ne pas retirer les graines**).
2. Disposer les oignons dans la jarre à condiments et ajouter les piments coupés.
3. Pour préparer la saumure, porter l'eau, la sauce soja, le sucre et le vinaigre à ébullition à feu moyen. Réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes ; remuer jusqu'à dissolution du sucre.
4. Laisser refroidir la saumure pendant 5 minutes, puis la verser sur les oignons.
5. Fermer avec le couvercle à marinade, laisser refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours avant d'ouvrir pour permettre aux saveurs de se développer avant de consommer.
6. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et utiliser dans les 30 jours.

CONSEIL:

*Gagnez du temps en utilisant MandoJunior pour trancher rapidement les oignons (épaisseur 2)

**Pour réduire le niveau d'épices, retirez les graines des piments.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.

AÏL MARINÉ

Préparation : 5 minutes.

Cuisson : 15-17 minutes.

Repos : 10 minutes.

Conservation:

- Faire mariner au moins 3 semaines avant de consommer.
- Les jarres non ouvertes peuvent rester jusqu'à 30 jours dans un endroit frais et sombre.
- Les jarres ouvertes peuvent rester jusqu'à 30 jours au réfrigérateur. La durée de conservation peut varier selon la qualité des légumes utilisés et les mesures d'hygiène prises lors de la préparation.

INGRÉDIENTS

- 1,75 kg de gousses d'ail épluchées (±3,9 lb)

SAUMURE

- 460 ml d'eau (±2 tasses)
- 920 ml de vinaigre de riz (±4 tasses)
- 225 ml de sauce soja (± 2 tasses)
- 450 g de sucre cristallisé (±2 tasses)
- 130 g de sel casher (±1/2 tasse)

PRÉPARATION

1. Placer les gousses d'ail dans la jarre à condiments.
2. Verser l'eau et le vinaigre de riz dans la jarre et fermer avec le couvercle à marinade. Laisser reposer à température ambiante pendant 5 jours pour retirer le goût âcre.
3. Au bout de 5 jours, mélanger la sauce soja, le sucre et le sel dans une casserole et faire bouillir doucement pendant 5 minutes à feu moyen. Remuer sans arrêt pour que le sucre ne caramélise pas au fond de la casserole. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 10 minutes.
4. Enlever 720 ml/±3 tasses de saumure au vinaigre de la jarre et réserver. Verser la saumure au soja dans la jarre. S'il reste de la place, ajouter de la saumure au vinaigre jusqu'au goulot, puis fermer avec le couvercle à marinade.
5. Conserver à la verticale dans un endroit frais et sombre à température ambiante. Le contenu sera prêt à être consommé dans 3 semaines.
6. Après ouverture, conserver à la verticale au réfrigérateur et utiliser dans les 30 jours.

Les quantités des recettes sont pour la Jarre à condiments 3 l.