

Pickles de légumes frais accompagnés d'une mayonnaise à la mangue

Temps de préparation

1 heure

Temps de cuisson

45 minutes

Temps de repos

3 heures

Nombre de couverts

4



David Drumeaux

1973



Liste des ingrédients

Pickles

- 200 g de sucre
- 400 g de vinaigre
- 60 cl d'eau
- Petits légumes péyi, de saison

Mayonnaise végétarienne

- 1 mangue verte
- Huile de pépins de raisin
- Sel, poivre, épices

Recette

Pickles de légumes

Taillez vos petits légumes selon vos désirs (en julienne, en bâtonnets ou même en tranches).

Dans une casserole, versez l'eau froide, le sucre et le vinaigre en respectant la règle suivante :

1 volume de sucre, 2 volumes de vinaigre et 3 volumes d'eau.

Portez à ébullition puis stoppez.

Laissez refroidir 5 minutes

Dans un bocal hermétique, placez vos légumes, ajoutez des épices ou aromates en fonction de vos envies (ail, gingembre, graines de coriandre, cumin, citronnelle, hibiscus séché...), versez le mélange (sucre, vinaigre et eau) à niveau puis laissez refroidir 15 minutes.

Refermez le couvercle hermétiquement et réservez 5 heures.

Vos pickles sont prêts à être dégustés en apéritif, en salade ou en accompagnement !

Vos bocaux se conserveront à peu près 3 mois (en fonction de la nature des légumes)

Mayonnaise à la mangue verte

Lavez une belle mangue encore verte.

Faites cuire celle-ci 45 minutes sans l'éplucher dans votre four (ou dans un cuit vapeur).

Réservez au frais 30 minutes.

Dans un saladier, épluchez la mangue pour en récupérer la chair.

Mixez au plongeur ou blender, émulsionnez comme une mayonnaise classique en incorporant progressivement de l'huile de pépins de raisin

Assaisonnez votre mayonnaise à votre convenance (sel, poivre, ail, épices...)