

Oignons rouges marinés

Recette pour 1 pot

2 oignons rouges
250 ml d'eau
250 ml de vinaigre blanc
3 C à soupe de sucre
1 C à soupe de sel
1 C à café de grains de poivres (facultatif)
1 grand pot en verre

Préparation

1 – Émincer à la mandoline les oignons rouges, pas trop fin (1 ou 2 mm). Les mettre dans le pot en verre, avec les grains de poivre.

2 – Dans une casserole fais chauffer l'eau, le sucre et le sel, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Laisse refroidir, puis ajoute le vinaigre. Verse le tout sur les oignons dans le pot en verre. Ferme hermétiquement puis met au réfrigérateur.

3 – Attends quelques heures avant de les utiliser. Ils se conservent au réfrigérateur plusieurs semaines.

