



Daïkon à l'aigre doux



*Un vrai plaisir , aigre-doux , croquant ,
rafraîchissant , et surprenant !*

Ingrédients :

1 Daïkon (radis blanc chinois)

Du gros sel

150 ml de vinaigre blanc

150 ml de sucre fin

Petit piment (suivant votre envie de piquant)

De l'eau plate

Un grand bocal hermétique (type grand weck ou le parfait)

Préparation :

Peler votre daïkon.

Couper le sur la longueur pour faire des tronçons de 6 ou 7 cm de longueur.

Une fois les tronçons coupés , réaliser des bâtonnets de 1/1 cm .

Placer vos bâtonnets dans un plats et saupoudrer le tout de gros sel , mélanger pour répartir le sel et laisser égoutter 30 min.

*Rincer abondamment les bâtonnets et presser les pour retirer le maximum de leurs jus.
Laisser égoutter une vingtaine de minutes dans une passoire ou un tamis.*

Placer ensuite vos bâtonnets en bocal (ou bocaux).

Recouvrir du sucre et du vinaigre , ajouter le piment suivant votre envie.

Et couvrir le reste des bâtonnets avec de l'eau.

Refermer le bocal, remuer le bocal pour répartir la solution liquide/sucre.

Placer au frigo pour 3 jours , après ce délai vous pouvez déguster.

Info – conseils :

Conservation au frigo. Conservation de 2 à 3 semaines après ouverture.