

Pickles d'oignons rouges

Ingrédients

- 2 oignons rouges
- 2 verres de vinaigre de vin blanc
- 2 verres d'eau filtrée
- 1 c. à s. de sucre complet
- 2 c. à s. de sel
- 1 c. à s. de cannelle (facultatif)
- Quelques grains de poivre (facultatif)

Préparation

1. Pelez et tranchez les oignons à l'aide d'une mandoline. Il faut que les rondelles soient très fines. Placez-les dans 2 bocaux en verre, à part égale. Ajoutez la cannelle ou les grains de poivre, si utilisé.
2. Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre et le sel dans une petite casserole à feu très doux. Il faut juste que le sucre fonde, à peu près 1 minute. Laissez refroidir avant de verser sur les oignons.
3. Laissez les bocaux refroidir avant de les fermer et de les conserver au frais.
4. Vos oignons sont prêts à être dégustés dès qu'ils seront roses, environ 1 heure. Ils peuvent être conservés pour 1 mois au frais dans les bocaux.

